三鷹・武蔵境・小金井 心地よき中央線ナチュラルタウン
散歩の達人
大人のための首都圏散策マガジン
1
2021 | JAN.
No.298
たいやき
あんみつ
大特集
イッツ・ア・中央線的
スモールワールド！
三鷹
武蔵境
小金井
第2特集
東京古地図さんぽ
街の〝時層〟を感じて歩く

散歩の達人

取材・文・撮影＝吉岡百合子（編集部）

1.大宅壮一が特注した本棚が今でも現役。週刊誌の判型に沿うよう設計されている。2.「迷宮書庫探検ツアー」で主にガイドを務めた黒澤さん。8室の書庫を自在に行き来するベテランだ。3.事務室内には大宅壮一の書斎を復元した一室も。

所蔵雑誌は80万冊超！半世紀迎えた知の宝庫

「散歩の達人」も創刊号から最新号まで全巻揃う。1995年、『旅の手帖』の増刊号として発刊されたのがスタートだったのだ。

ジャーナリスト・大宅壮一（1900～1970）の雑誌コレクションをもとに、日本初の雑誌専門図書館として設立された『大宅壮一文庫』が、開館から50年目を迎える。大衆誌を中心に、明治時代以降に出版された80万冊以上の雑誌を所蔵。『文藝春秋』『an・an』など、現役雑誌の貴重な創刊号も手に取れる。大宅の自宅を増改築した8室の書庫が、迷宮のように入り組む姿は圧巻だ。

利用者は1階の端末で記事を検索し、受付で閲覧申請をするのが流れ。閉架式のため、通常は書庫に入ることはできないが、コロナ禍以前は「迷宮書庫探検ツアー」と題した見学会も定期的に実施していた。現在ツアーは休止しているものの、「事前に問い合わせていただければ、少人数での見学はいつでも受け付けています」と同館主任の黒澤岳さん。

記事の分類は「大宅式索引分類法」と呼ばれる独自の方法で整理されているのが最大の特徴で、知りたい情報をより細かく、多角的に得ることができる。これらの索引は、日々専任スタッフが雑誌を1ページずつ読み込みながら、手作業で作成しているものだ。そんな網羅性の高さから、マスコミ関係者を中心に愛されてきた大宅文庫だが、インターネットの普及などで利用者は激減。経営危機に瀕した同館を救うべく、昨夏には「パトロネージュ」という支援組織が発足されたほか、50年の節目を記念して、来春には全所蔵雑誌を記録した「大宅壮一文庫所蔵総目録」が刊行予定。困難な状況下でも、雑誌文化の継承のため、試行錯誤しながら歩みを進めている。

同館事務局長の富田明生さんは「雑誌はその時代の生活を映す鏡です。お酒に似て、時間が経つほど魅力を増すもの。マスコミ関係者だけでなく、より多くの人に所蔵雑誌を手に取ってもらいたい」と展望を語る。

懐かしの雑誌を探してもよし、気になる話題の記事を集めてみてもよし。閲覧室で静かな冬のひとときを過ごしてみては。

大宅壮一文庫

京王線八幡山駅から徒歩8分。10～18時（閲覧は17時15分、コピーの受け付けは17時30分まで）、日・祝休（12月27日～1月4日休）。入館料500円。世田谷区八幡山3-10-20 ☎03・3303・2000

散歩の達人

散歩の達人

散歩の達人 1 No.298 January 2021

表紙＝和菓子 たいやき すえき（P.13） 撮影＝加藤熊三

＊㋐～㋦、Ⓐ～Ⓘは122ページのプレゼント・アンケート用です。
＊編集ページに掲載されている商品、メニューの価格は、原則的に税込みです。
＊年末年始、GW、夏季の休日は異なる場合があります。各店・各施設にお問い合わせください。

CONTENTS

※ 新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、営業休止や営業時間・形態の変更、イベントの延期・中止など、掲載内容と異なる場合があります。事前に各店・施設にご確認ください。
掲載している情報は12月9日現在のものです。

大特集

三鷹 武蔵境 小金井

イッツ・ア・中央線的スモールワールド！

新宿から中央線を20分乗ると、車窓からのぞく景色は一変。自然と住宅地の距離感が素敵な三鷹・武蔵境・小金井エリアは、駅近くには商店街や横丁、足を延ばせばオープンエアで思い切り遊べる公園や雑木林が広がる。もちろんこだわりカフェや本屋さん、頑張る都市農家から新鮮な野菜も手に入るし、歩いているだけで好奇心がむくむく、あちこち目移り。街のおしゃべりに耳を傾けてみれば、住民同士のつながりも深く、広大なようでいて案外みんなが顔見知り。そう、〝広いけど狭い〟のがこのエリアらしさなのだ。誰にとっても心地いい距離感は、冬の散歩もあったかくさせてくれるはず。人も自然も大らかな〝スモールワールド〟をいざ冒険！

撮影＝加藤熊三

絵本から飛び出してきたような『出茶屋の小屋＆オリーブガーデ
草花に囲まれた小さな憩いの場所なのだ。詳細はP.19へ。

→［MAP］P.75 B-3

Eldrick

線路近くのテラス席でモーニング

街の普通の喫茶店でありたいと、朝はモーニング650円〜、昼はカレーやドリア、おやつにプリンや粒あんの甘味も用意して、目も口も肥えた地元民を魅了。駅の南北をつなぐ地下道脇に。8時〜17時LO、土・日・祝休。☎0422・27・8480

三鷹さんぽ

広いようで実は狭い！
都会と山のど真ん中

東京駅にも高尾駅にも近い。休日に都会か山か、両方の選択肢があるって、なんて贅沢な。いや、行かずとも都会の便利さと田舎っぽさがちょうどいい塩梅に混じり、穏やかな印象だ。エリアは広大だが、コミュニティは案外狭い？

取材・文＝松井一恵
撮影＝加藤熊三

6 マグノリア

100円から100万円の掘り出し物

江戸時代の古伊万里を中心に、古民具や仏像など職人が手がけた希少な骨董も。アンティークに疎くても、どれも見とれてしまう。「これは元禄時代の〜云々」と店主・三宅さんが物語を伝える。12 〜 19時、木、第3・4日休。毎土は市開催10時〜。☎0422・49・9818

2 台味(タイウェイ)弁当

電鍋で作る日常飯を持ち帰り

定番は鶏絲飯(ジースーハン)と魯肉飯(ルーローハン)680円。さらに土・日は限定品も登場する、台湾料理の弁当店だ。台中出身の林(りん)さん夫妻が親しんでいた家庭の味を、手頃な価格で紹介。「栄養たっぷりですよ〜」。台湾ビールやコーラも販売。11時30分〜 14時、火休。☎0422・52・0884

4 テオレマカフェ

コーヒーと小さなお菓子と静寂と

古いビルの細い階段を2階へ、くつろぎを求める大人が吸い込まれていく。開店10年、店主・太田博子さん創る空間で、ラム酒香るミニパフェ 650円にときめき、コーヒー 550円〜に安らぐ。13時〜 18時30分LO、月・不定休。☎0422・54・3505

5 風の散歩道

駅南口から井の頭公園へ続く

『三鷹の森 ジブリ美術館』(現在は休館中) が完成した頃に整備された、玉川上水沿いの道。一般公募によりこの名称になった。新しい三鷹橋の横に保存された旧三鷹橋(親柱と高欄)から、約1100m。歩道には御影石が使われている。

3 callas pain

三谷通り商店街に、新しい風

焼きたての香りと、パン作りの様子が見える活気ある雰囲気に、元気をもらえる。店主は小金井出身の烏山暁子さん。岐阜県高山市の有名店からUターンした。食事系もおやつ系も種類豊富。6時30分〜13時・16〜19時、火・水・不定休。☎0422・77・3775

駅に降り立つと都心より気温が低く、ぶるっ。空気そのものが違って気持ちいい。しばしこの空気を味わうべく、電車が見える喫茶店『Eldrick（エルドリック）』へ。テラス席でモーニングから始めよう。周辺には外食チェーン本社もあるが、ビルの谷間や小さな商店街、住宅地を嗅覚を研ぎ澄まして進みたい。

甘い香りが漂う『callas pain（カラスパン）』。アジアの屋台の香りを彷彿させる台湾弁当『台味弁当（タイウェイ）』。いずれも2020年に開店した街の新しい顔だ。渋いビルでしっとりした空間をこしらえている『テオレマカフェ』は、本棚が充実。三鷹界隈に関連する本を読めば、発見と学びあり。よりよき散歩になりそうだ。

玉川上水のように、駅を越えて南へ

駅の下を通過して南口の先で顔を出す玉川上水。『風の散歩道』から入る閑静な住宅地に『マグノリア』がある。生まれも育ちも当地の三宅喜也さんは、「ここは便利な田舎」と表現。どこが田舎なんだろうと首を傾げるも、『定食あさひ』、『OGA BREWING CAFE』から東八道路方面へ進むと、風景は急変。『三鷹ファーム』のように、パーンと農地が広がっている。いやはや、でっかい。間違いなく田舎だ。

地元の麦でビールやお菓子 畑から広がる、つながる！

9 三鷹ファーム

都市農地を残し、農にふれあう場を作る

耕す人がなく、草ぼうぼうの農地をなんとかせねば！と、立ち上がった地元を代表する農家の方々。未来の子供たちに農業が元気な〝まち〟を託すべく旗揚げ、10年になる。「小学生が麦踏み体験できるよう、小麦も植えたよ」と、代表の岡田源治さん（左から2人目）。

8 OGA BREWING CAFE

地元醸造のクラフトビールで乾杯！

2019年1月に醸造を開始。代表の小笠原恵助さんは、三鷹ペールエール850円（ラージ）を皮切りに、境レールエール、ヒガコエールなど街をビールで表現。三鷹産大麦を使う夢も叶える。15～20時（土・日・祝は11時～）、火休。☎0422・29・8210

7 バンドアサヒ

エプロン取ったらミュージシャン

2017年3月号の本誌表紙を飾った、『定食あさひ』の日野麻子さんと星太郎くん。麻子さんは女将業の合間にバンド活動、作詞・作曲も。『おんがくのじかん』で練習、ライブにも出演。『定食あさひ』は12時～14時LO・17時30分～20時30分LO、火・水休。☎0422・24・8071

10 wata 焼き菓子

小窓を開くと甘い香りがふわっ

地元出身で、都内でパティシエとして働いてきた横田さんが、夫妻で営む。同級生には農家も多く、つながりある産物も大事な素材。「近所の子供たちが、おこづかいで買えるように」と、お菓子も価格もかわいい。10～17時、日・月休。☎070・1461・9194

「三鷹は広いようで、狭い」と話すのは『みたかのば』の千葉清さん。活動するほどに人がつながる手応えを感じているのだ。『和菓子 たいやき すえき』がある路地は、リアルに狭い。昔は「サニーショッピングセンター」があり、豆腐屋、居酒屋、乾物屋や書店まであり、子供らの遊び場だった。その時代を知る末木孝尚さんは、地面にケンパの○を描き、路地の可能性を思う。

日が暮れて、縄のれん揺れる『婆娑羅』へ。コの字のカウンター前に座れば向こうに、あれ？ 仕事上がりの一杯を楽しむ『Eldrick』の店主がいる。会釈して、広くて狭いを、実感。

11 みたかのば -mitaka nova-

使い方無限大のブックカフェ

本屋をやりたい淺野雄太さんと、マスターに憧れる千葉さん。空き店舗を活用して合体、フリースペースを設けて〝まちびらき〟する。「何かやりたい人を支える場に」。13～18時（土は11時～）、日・月・祝休。イベント情報はHP参照。☎0422・90・3650

13 婆娑羅

今宵もこの酒場で心地よく酔う

もつ焼き、ぬか漬け、客との間合い。地味な技に唸る大衆酒場。開店40余年、「歴代スタッフに恵まれて継続できた」と店主・大澤伸雄さん。大事に育んできたチームを讃え、今、焼き場に立つ城戸尚子さんを見守る。17～22時、日・祝休。☎0422・54・1666

12 和菓子 たいやき すえき

昔遊んだ昭和な路地で、独立開店

和菓子職人の店主・末木孝尚さんと鳥島由美子さんが選んだのは、昔は商店が軒を連ねた路地。前店「甘味処たかね」同様、全国のつながりある生産者の素材が主役だ。たいやき200円を手に、皆が笑顔。11～19時、月・月に1回不定期連休あり。☎なし

三鷹町から三鷹市になって70年、「おめでとう！」ということで、みたかシティバスをラッピング。運がよければ出合うかも。宮崎駿さんが描いた三鷹キャラクター「Poki（ポキ）」が目印。

埋もれ過ぎているお宝を見つける喜び

武蔵境さんぽ

こんもり富士塚や銭湯の煙突が目印だった昔。今は街並みにすっかりと埋もれているが平坦なこのエリア、新旧さまざまの知られざる立ち寄りどころが、あっちにもこっちにも！隣町との「境」まで、隅々歩きたい。

取材・文＝松井一恵　撮影＝加藤熊三

8 8K musashisakai

お店を始めたい人がお試し出店

温めていた夢を、最速で実現できるシェアキッチン。厨房設備完備、初期投資ゼロの手軽さがチャレンジを後押し。今日は『中田ベーカリー』の焼きたてパンの日。野口ストア内にあり、隣り合う八百屋、魚屋のお客も立ち寄る。☎0422・30・5800

5 杵築大社の富士塚

明治14年に造られたミニ富士山

恵比寿様と大国様の二福神を祀り、駅近ながら境内は神聖な空気に満ちている。左方に鎮座する富士塚は、周辺町村の「丸嘉講」（富士山信仰の集団）の皆々が協力して造った名所。登山口の鳥居をくぐり、傾斜を一気に登ったら、山頂でお参りを。

4 風らい坊の羊毛小屋

カラフルな羊毛と戯れて現実逃避

「おとぎの国へようこそ！」と、羊毛人形作家の土方智香子さんが小屋の扉を開く。羊毛と針さえあれば思いのほか簡単にできる人形、ブローチの作り方を、初心者に楽しく手ほどきする。1体制作2500円。2月に初個展開催。日程はSNSをチェック。

3 桜堤遊歩道

玉川上水の南側の静かな用水路跡

手入れされた民家の生け垣、ゆとりある設計のマンション群、子供たちの声、犬の散歩。人通りは少なく静かだからこそ、人の暮らしが近く感じる小道。東端を起点に西へ進めば、やがて未舗装になるのだが、このあたりが市境かな。

住宅地を縫うように走る西武多摩川線の、武蔵境駅に最も近い踏切。レトロ感ある車両の向こうに、中央線のまっすぐな高架が見える。カンカーンと、甲高い警報音が冬空に響く。

都営住宅にくっついていた旧市立西部図書館を改修して誕生。公文書館機能を併せ持つ。

1 武蔵野市立 武蔵野ふるさと歴史館

小規模の超ローカルな博物館

のんびりムードの館内、市内で出土した3万年前の石器や昔の農具の展示もあり、コンパクトに界隈の歴史を学べる。「市民スペース」で史料を読んだり、中央線の高架を望むベンチで休憩したり。9時30分～17時、金・祝休。入場無料。☎0422・53・1811

温かく感じる冬空に「ただいま」が聞こえる

10 武蔵野の森公園

大空を仰ぎ平和を思う夕暮れ時

野川公園と調布飛行場の間に広がる、のびやかな公園。希望の丘は眺めよく、着陸する小型機に、「おかえり」。近くには太平洋戦争末期、空襲から戦闘機を守った格納庫・掩体壕（えんたいごう）があり、戦争遺跡として保存されている。

7 chocolatier KAITO

芸術と科学が融合するショコラ

「技術が必要な難しい世界に魅せられて」と、ショコラティエの三浦さん。『ジャン＝ポール・エヴァン』で腕を磨き、シンプルさと美しさを大切に表現する。ドアを開くと立方体の店内、まるごとアート。11～19時、不定休。☎なし

2 武蔵境交流変電所

ジャングルジムではありません

「この中には強い電流が流れているから危険」との掲示にビビるが、忍び足で塀沿いをたどろう。戦前からここにあるJR東日本の電力の大規模な拠点で、夕暮れに浮かぶシルエットは幻想的で、美しいような怖いような。

6 境南浴場

貴重な煙突の麓に大鳥のタイル絵

創業67年。町の発展を静かに見守ってきた大御所が、サウナブームにうれしい悲鳴。火照った体を冷ますのは、地下水掛け流しの水風呂だ。通りのコインランドリーは某アニメに登場。16～24時、金休。入浴料470円、サウナ200円。☎0422・31・7347

東

小金井駅まで一直線の、nonowa口から西へと続く高架下。歩くほどに進化を感じる近未来予想図だ。数分行けば右側に日本獣医生命科学大学の馬場があり、動物の気配の向こうに『武蔵野ふるさと歴史館』が立つ。展示室には市内に埋もれていた不発弾のレプリカが、ドーン。界隈の成り立ちをわかりやすく伝えている。館長の栗原一浩さんは、「武蔵境は中央線（前身：甲武鉄道）で最初にできた駅。小金井桜の見物客が大勢降り立ちました」と話す。サクラゆかりの『桜堤遊歩道』から、玉川上水や千川上水沿いをそぞろ歩くのもおすすめで、予約制の羊毛教室『風らい坊の羊毛小屋』が近い。参加者は老若男女幅広く、みんな、埋もれていた創作意欲や才能を爆発させるという。

目立たなくても人をひきつける本物

杵築大社の富士塚は、甲武鉄道「境駅」ができる約8年前に造られている。平坦な土地に突出している富士塚のある境は、もしや有名だったのでは？しかし今、「武蔵境って認知度がなくて、埋もれている感じがします」と、境南（きょうなん）町で生まれ育った『境南浴場』の毛利友昭さんは苦笑いする。この埋もれ感は、あちこちで感じる。駅からかなり離れ

11 フィグーラティ 東京

冷たいけど心温もるジェラート

イタリア料理を手がけてきた土田さんが、2020年5月に開店。素材の味そのものを大切に作るジェラートが、常時9種類揃う。三鷹産キウイをふんだんに使った自信作は、キウイをそのまま食べている感覚に。10時30分～18時、不定休。☎0422・90・5081

店先にかわいいベンチあり。ちょこっと腰掛けて味わっていく人も多い。シングル450円。手みやげにもおすすめ。

9 天草納豆 店内の工房で製造する専門店

選りすぐりの国産大豆を使った、味や粘りに個性ある納豆410円（100g）～を製造直売。発酵時に室で備長炭を使うので独特な匂いなし。通気よいアカマツの経木で日持ちよし。全種食べ比べを。11時～17時45分、無休。☎0422・77・6111

12 武蔵野イルミネーション

夜の駅周辺は、淡い光の世界

駅に戻るとロマンティックなきらめきに、思わず「わ～」。北口駅前広場、南口駅前周辺、スイングロード、境南ふれあい広場公園が淡い青光でデコレーションされている。ハートを探せ！　1月31日まで。16時30分～翌1時。

る『天草納豆』は、なんでこんなところに？　と、思わずにはいられない立地。が、ファンが定期的にうまい納豆を目指してやってくる。店内がまったく見えない『chocolatier KAITO』もしかり。「お客さんには、歩いていて見つけたという地元の人が多くて、僕自身驚いています」と、三浦海斗さん。『フィグーラティ 東京』の土田剛さんは、「駅近くではなく、あえて住宅地で開店したんです。偶然の発見ってうれしいでしょう」。まっこと、その喜びこそが散歩の醍醐味。日常を豊かにするお宝は、きっともっと潜んでいるぞ。

小金井さんぽ

まずは旅心地。やがて
根を下ろしたくなる

8 丸田ストアー

「近くに引っ越したい！」人、続出

『山川精肉店』、いろいろな国の料理と焼き菓子『tiny little hideout SPOONFUL』、自家焙煎コーヒー『出茶屋』、『Flowers&Plants PETAL』、やおや『パリタリー』、開かれたアトリエ『とをが』。毎日の糧が集結。おおむね11時30分～18時30分、定休日は各店異なる。

3エリアでは最ものどかで広々としているが
なぜか人とふれあう機会が多いような……。
自然の豊かさに心が解放されるのか
住民の気さくな雰囲気にのまれてしまうのか。
すっーとすぐになじんで、住みたくなる⁉

取材・文＝松井一恵　撮影＝加藤熊三

藍染めと縞木綿で作る体になじむ服

蔵を改装した店内は、日本が誇る藍色の世界。産地や織元ごとの個性ある技、奥深い。昔の生地にひかれ、オリジナルの洋服や小物を作る店主・貞方さん。まとうのは久留米絣(かすり)の水屋着風カシュクール。11～18時、日・月・祝休。☎042・207・0637

季節の移り変わりを肌で感じながら

毎週土曜、朝の空気をまといながらゆっく～り、やわらか～く体を動かす『一楽庵 小金井支部』の皆さん。先生の大村昭紀さんは、「武術ですが健康体操なのです」。80歳には見えない先生の言葉、説得力たっぷりだ。☎042・383・4783

10 古書みすみ

好きな映画と山の本に力を注ぐ

高円寺『古書サンカクヤマ』に魅了され5年働いた深澤さんが、開店。できたてほやほやの店内に、遠い昔に刷られた本が心地よさそうに並ぶ。「自分で値付けして売れるのがうれしいな」。昼前～日暮れ過ぎ、水・金休。☎042・312・0741

3 出茶屋の小屋＆オリーブガーデン

コーヒーと花の相性のよさを実感

「ここに集う人が、つながってゆくのを見るのが好き」と、スタッフの庄司さん。『オリーブガーデン』のこの一角にお客さんと一緒に造った小屋は、3年を過ぎて屋根の上に植物がぐんぐん育つ。コーヒー400円～、レモンケーキ300円。11～17時、月休。

1992年から梶野町を本拠地とする『スタジオジブリ』。故 高畑勲監督、宮崎駿監督の映画がここで生まれたんだとしみじみ思っていたら、好きな作品のシーンが浮かぶ。木の後ろに、トトロが！ 境の変電所方面からネコバスが！

小金井公園の朝の清々しさは、格別だ。ここで太極拳を続けたら健康に過ごせるし、坂道の多い地形は足腰を鍛えてくれそうだ。はつらつとした人が多いのは、気のせいではない？　颯爽とした和のいで立ちで迎えてくれるのは、『とわ樹』の貞方直子さんだ。店内には昨今流行りのもんぺも並ぶが、坂だけでなく土の道、草の道も多い小金井は、動きやすいもんぺが似合うかも。

ゆるやかな人のつながり 顔見知りのいる安心感

オープンエアの『出茶屋の小屋』でコーヒーをすすり和んでいると、どこか遠くを旅している気分になる。席を譲り合うのは、仕事や家事の合間に駆け込む常連客。一緒に火鉢を囲むと、ごく自然におしゃべりの輪に引き込まれて、にこにこしてしまう。

「たまたま仕事で来て歩いていたら、なんだか住みたくなっちゃって」とは、『古書みすみ』の深澤実咲さん。2年前に高円寺から移り住み、ここで開店と相成った。「木がたくさんあり、人が穏やか。子供や学生、若い世代が多いのが気に入っています」。

『くまざわ書店イトーヨーカドー武蔵小金井店』の田村秀美さんは、「駅前が開発されて便利になったけれど、坂の

5 八重垣稲荷神社

愛嬌ある看板キツネに迎えられ

ずず〜っと奥の社殿へ進むと、空気が澄んでいくような。1999年に鎮座した新しい稲荷神社なのに、古来からここにある趣なのは、栗山を開き、ありのままの自然を大事に残しているから。キツツキなど鳥たちもやってくる。☎042・383・5407

4 子ども文庫 upon NASH

よく読みよく食べ、心身に栄養を

保育園の調理師だった野垣成恵さんが、子どもの頃から親しんでいる蔵書を並べ、迎えてくれる。本に囲まれ食事と紅茶でゆっくり。スコーンは地元ゆかりの林望著『イギリスはおいしい』のレシピ。10時30分〜18時、日・祝休。☎080・3429・9580

今日のきまぐれごはん（ミニスコーンと紅茶付き）850円は、11時30分〜売り切れ。

坂の下では五感を澄まして冒険気分で迷うのもいい

鳥居の横に月数回出店するキッチンカー『じねんじょ亭』。山梨県で自家栽培する自然薯を練り込んだドーナツ180円〜をはじめ、とろろ飯や掘りたて自然薯も販売。次回出店は12月26・27日・1月9・10日、11〜17時。☎042・387・2766

6 はけの小径

どこからどこへ流れるのか

「東京の名湧水」に選ばれた『はけの森美術館』裏にある「美術の森緑地」の湧水。小径を流れ、野川へ。目を凝らせば、クレソンの葉っぱや、石の表面に草が芽吹く様子など、小さな生命がキラキラする。

9 なそい坂

勾配15%の、市内で急な坂

小金井市役所第二庁舎の傍らから薬師通りまで続く、急勾配の長い坂。西側に幡随院があり、「幡随院坂」と呼ぶ人も。登山の足慣らしにもってこい。途中にバス停「なそい坂」があり、CoCoバス・ミニも上っている。

下の野川のあたりが好きです。自宅を開いたお店があったり、派手なことは何もないけれど、手作り感がいいんです」と話す。八重垣稲荷神社の後、連雀通りから野川方面へ。名前の付いた坂道がいくつもあり、気になる坂を進むべし。もう一つ、田村さんの言葉が印象的だ。「お店の人とのつながりもゆるやかで、友達とまではいかない、顔見知りくらいのいい感じ」。

『丸田ストアー』ではこの感じを体感できる。肉、野菜、コーヒー、花に加えて基本の調味料もラインアップ。暮らしに必要なものがすべて揃うのだ。ああ、住んで、顔見知りになりたい！

在住作家の新刊や、田村秀美さん(左)が携わる地元マガジン『184』とも連動する、地元本コーナー。

13

くまざわ書店

イトーヨーカドー武蔵小金井店

アットホームな雰囲気の新刊書店

イトーヨーカドーを訪れるファミリー層や高齢者のニーズに合わせて構成する棚は、絵本や児童書、健康本が、特に充実。「以前は、店内で読み聞かせのイベントもやっていて。再開したいですね」とは、店長・薄葉千絵さん(右)。10〜21時、無休。☎042・382・5020

7

野川

映画にも描かれたのどかな風景

淡い赤色の橋の名は「天神橋」。スタジオジブリの映画『借りぐらしのアリエッティ』の冒頭に登場する風景のモデルとして知られる。スマートに飛ぶシラサギ、水面を遊ぶカモ、のっそり歩くネコにあいさつして、時間帯で変わる景色をしばし眺めよう。

11

江戸糸あやつり人形

結城座

次世代に伝えたい伝統芸能の拠点

寛永12年(1635)に初代・結城孫三郎が旗揚げした、創立385年の伝統ある一座。国内外で公演を重ねるとともに、若い世代へ伝承する活動も展開する。貫井北町にある稽古場では、プロを目指すアーティストたちが学ぶ。☎042・322・9750

KOGANEI MAP

キッチンカーで市内公園にも行くよ

12

和風ジェラート おかじ Tokyo

日本の素材で作る素朴なジェラート

小金井産のハチミツや農家みちのキウイ、近所の大久保農園の焼き芋など地元の食材をすぐに加工してジェラート350円〜に。店主・山本絢さんが「気軽にひと息つけるように」と設えた休憩所でどうぞ。10〜17時、月・不定休あり。☎042・301・8383

流行を憧れつつも引いて眺める〝小金井目線〟とは？

劇団ハイバイ主宰

岩井秀人と小金井

傑作『て』などで知られるハイバイの主宰・岩井秀人さんは生まれも育ちも小金井。引きこもり時代、格闘家を目指してサンドバッグを蹴りに来た小金井公園の話など、小金井の街との関わりや思い出も伺いながら、その劇作について話を聞いた。

取材・文＝古澤誠一郎　撮影＝三浦孝明

〝東京であり東京でない小金井〟の持つ「大衆の流行やムーブメントを憧れつつ引いて眺める目線」を武器に、家族、引きこもり、集団と個人、個人の自意識の渦……などについての描写を続ける劇団ハイバイの主宰・岩井秀人さん。この紹介文は劇団公式HPから引用したものだが、〝小金井的な目線〟とは一体何なのか。岩井さんが小金井で送ってきた人生と演劇作品の関連を聞いた。

前田日明をいじめるオランダ軍団をやっつけたい

——岩井さんは生まれも育ちも小金井なんですよね。

岩井　ずっと小金井です。先ほど撮影をした小金井公園には小さな頃から親に連れてこられてたし、引きこもりの時期に格闘家を目指し、サンドバッグを夜中に蹴りに来ていたのもこの公園でした。

——プロレスラーを夢見てるけど家から出られない引きこもり……というご自身の状況は、『ヒッキー・カンクーントルネード』（2003年初演）という舞台にもされていました。本気で格闘家を目指していたんですか？

岩井　「前田日明をいじめるオランダ軍団をやっつけたい」と思ってました。そういえば、演劇を始めてからは、公演の打ち上げ後にここでドロケイもしましたよ。他の友達と40人くらいで夜中にドロケイをしたんですが、顔を知らない友達の友達も、普通に公園を散歩中の人も混じってたので怖かったです。

――散歩中の人も怖かったと思います(笑)。岩井さんは子供の頃から都心にはあまり出ない感じでしたか？

岩井　出なかったですね。テレビで紹介されている都心の流行って、電車で20分くらいの場所の出来事なんですけど、「1年もすれば次のものに変わるだろうし、それに乗っかるのもな」みたいな感覚が当時からあったんです。同じ小金井出身の劇作家の松井周さんも都心の流行をやたら警戒していて、その姿勢は小金井っぽさなのかなと思います。

――さきほど武蔵小金井駅北口の「西友」の近くを通りましたけど、そこでBOØWYの「LAST GIGS」(1988年)のチケットが売れ残っていたという話も小金井的だと思いました。

岩井秀人
Iwai hideto

作家・演出家・俳優。1974年、東京都小金井市生まれ。2003年に劇団ハイバイを結成。2012年にNHK BSドラマ『生むと生まれるそれからのこと』で第30回向田邦子賞、2013年に舞台『ある女』で第57回岸田國士戯曲賞受賞。2020年は『いきなり本読み！』などプロデュース企画も積極的に行う。

【最新情報】

「いきなり本読み！ in東京国際フォーラム」
12月25日東京国際フォーラムホールC
ハイバイ「投げられやすい石」映像配信
2021年1月11日まで
ZAIKO by ローチケにて販売中

岩井　全国で売り切れのチケットを、「あれ、これ息子が好きなバンドのじゃないかしら？」って母ちゃんが買ってきましたから(笑)。今考えるといい話です。

――その「西友」も2017年に閉店して、北口側は空き地や廃業店舗も目立っていました。

岩井　今の「メガドン・キホーテ」は以前は「長崎屋」で、「長崎屋」と「西友」のある北口は最強だったんですよ。それが、南口にフランスの冷凍食品専門店とかが入ったなんとかクロス（『SOCOLA 武蔵小金井クロス』）ができて、立場は逆転しましたよね。今となっては『西友』と『長崎屋』の2本の刀で戦ってたのか」と懐かしく思います。

「すでに自分の中で笑いになってる恐怖」を描く

――演劇の道に進まれるきっかけは、15歳から約4年の引きこもり時代にWOWOWを見ていた経験にあるそうですね。

岩井　母ちゃんが加入してくれて、映画とサッカーと格闘技をとにかく見てましたね。それが外に出るきっかけになったし、映画は仕事にもつながりました。

――最初は俳優を目指していて、カルチャースクールの講座に通っていたそうですね。

岩井　府中のカルチャースクールの俳優講座ですね。それから立川の予備校で大検の受験資格を取り、仙川にある桐朋学園芸術短期大学の演劇専攻に進みました。本当は日芸に行きたかったんですけど、カルチャースクールの講師に「俳優になるなら〝演劇界の東大〟と呼ばれる桐朋に行け」と勧められたんです。ただ、その人はすでに70代。彼が知っていた桐朋の全盛期はとっくに過ぎていて、大学では古くさい翻訳調や文語体のセリフを朗々と喋る演劇をやらされ、「演劇の世界がいかにヤバいか」「何をしたら演劇は痛々しくなるか」を骨身に染みて学びました。

――通った学校がかたくなに23区外なのも面白いです(笑)。そこから演劇にのめりこむきっかけは何だったんでしょうか。

岩井　岩松了さんの『月光のつつしみ』（2002年、竹中直人、桃井かおりら出演）の稽古に関わらせてもらったことですね。岩松さんの舞台のセリフは日常会話のように淡々としているんですが、「さっきの一言であの人はすごく傷ついたな」とか、「あの『信じてる』ってセリフで、逆に相手を信じられていないことが露呈したよな」とか、他者を豊かに想像できる要素がたくさんあったんです。それで舞台中に自分の脚本も書き始めました。

――それがハイバイの最初の作品の『ヒッキー・カンクーン〜』だったわけですね。その後のハイバイは同作を含めて再演や再再演を頻繁に行っています。

岩井　『ヒッキー・カンクーン〜』の公演を終えたときは、「よし、次の作品やろう」というよりも、「こんな面白いものを見ていない人が日本にはまだ1億2000万人はいる。その人たちに見てほしい！」という気持ちが強かったんです。今も演劇界は新作信仰が根強いですが、僕は「見たことのないものを見たい」という期待をあまり持たない人間なので。

――そのお話も、子供の頃から最先端の流行を警戒していた小金井的な視点とつながりそうですね。そしてご自身の体験や、周囲で見聞きしたことを作品として発表しているのは岩井さんとハイバイの特徴だと思います。

岩井　『ヒッキー・カンクーン〜』の後の3、4作は、自分が何を書きたいのかも考えずに、「何をしたら面白がってもらえるか」とばかり考えていて、今の僕からすると失敗の連チャンでした。それで書くことも演じることもつらくなり、「自分が

「西友と長崎屋のある北口は最強でした」

武蔵小金井駅北口側の飲み屋街を歩くと、背後には南口の高層マンションが。「僕は『武蔵小金井駅の北口側以外は小金井じゃない』くらいに思ってましたけど、もう南口の傘下に入りましたね」。

劇団ハイバイ・代表作

『投げられやすい石』2020

美大生時代に天才と言われた佐藤と、その友人の凡人な山田。才能を持つ者、持たざる者の間を愛、怒り、打算が飛び交う青春ストーリー。2008年の初演当時の岩井さんの「世界や未来や自分に対する怒り」が生々しく描かれている。

2020 ©坂本彩美

『夫婦』

家族の暴君であり、大学病院の外科医だった父。その父を肺がんで亡くした妻と子供たちが、家族の真実にめざめてゆく。つらく、切ない物語のなかに、不思議なおかしみや愛が垣間見える、『て』に続くドキュメンタリー演劇。

2018 ©引地信彦

『て』

父親からの理不尽なDVに苛まれてきた、四人兄妹とその母親。再集合した彼らが過去の関係を清算しきれず、さらに大爆発するさまを、息子・母と視点を変えて2周する構造で描く。岩井さん本人の実体験をもとにした家族劇。

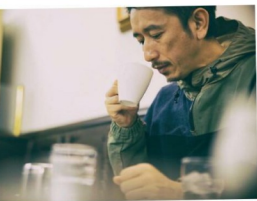
2018 ©引地信彦

楽しいと思うことだけ書こう」と考えて作ったのが、『ポンポン お前の自意識に小刻みに振りたくなるんだポンポン』(2005年)でした。内容は、「ファミコンの『たけしの挑戦状』を買いにいったら、怖い店員に別のソフトを抱き合わせで買わされかけた話」とか、「友達の家でファミコンがある者とない者のヒエラルキーの差がすごかった話」とか、「その家のテレビの上になぜかエロいカレンダーが貼ってあって、それがすごく怖かった話」とかです。

——確かに楽しい話ですね(笑)。

岩井 そういう「すでに自分の中で笑いになってる恐怖」を並べたら、楽しい気持ちになれたんです。そこから「自分の身から離れたものを書くまい」と思って、3年後ぐらいに『て』(2008年)という作品も書きました。

——『て』は岩井さんの家族をもとにした話で、描かれる出来事にはつらいことも多いです。書くのは楽しかったんですか?

岩井 父親が家でキレていたときは本当に最悪でしたけど、もう父のいない場では『あれ見た?』『またキレてたね』みたいに家族も笑っていた時期でしたからね。父親は家の中で威張り散らす人でしたけど、その「家族から尊敬を集めようとするロジック」が僕はわかるから、書くのが超面白かったんです。酔っ払って昔の苦労話をしている最中に、自分の感動ポイントに入って、カラオケのサビみたいに自分に浸って怒鳴ってるんだけど、息子たちにはそれが全然伝わってなくて、軽蔑の度合いが上がってる感じとか(笑)。それを書くことで僕は当時の父親に復讐をしていたのかもしれないです。

新しいことをするには 小金井は落ち着きすぎ?

——19年に岩井さんは会社を立ち上げ、俳優が未読の台本の読み合わせを客前で行う企画「いきなり本読み!」のプロデュースも始めました。再演は続ける一方で、今は別の新しい挑戦もしたい時期なのでしょうか。

岩井 そうですね。演劇の世界の文脈って本当にガチガチに固まってますし、「演劇の中だけで演劇やるのはちょっと……」と感じています。あと演劇って、「1カ月も本番の公演を続けて、しかもお客さんが全部埋まってないと成り立たない」というすごくハードルの高いメディアなんです。特にコロナ以降はそのことを強く感じますし、演劇が威張って広めてきた「生だからこそ面白い」という話も怪しくなってきましたよね。生じゃなくても、俳優が顔を合わせなくても、面白いものはできてますから。

——コロナ禍の今は演劇の在り方を変えるいい機会なのかもしれないですね。そうやって新しい挑戦をするなかでも拠点は小金井に置き続けるのでしょうか。

岩井 19年の暮れに渋谷に定期借家の激安物件を見つけて、建物の取り壊しまで半年ほど借りていました。Bunkamuraの公演に出演していた時期は、その事務所から通ってたんですけど、それがメチャクチャ楽しかったんですよね。当時の渋谷は盛んに工事が行われていて、新しい店ができたら新しい行列ができて……という街の動きが新鮮で。そういう自分が嫌っていたムーブメントが身近にあると、自分もどんどん新しいことやろうとすることがわかり、「住む場所って大事だな」とも感じました。

——新しいことをしたい時期には、そういう街に身を置くのがいいのかもしれないですね。

岩井 小金井は落ち着き過ぎちゃいますからね。それで都内に引っ越すのもいいかなと家族にも話したんですけど、妻がまったく動こうとしなくて。何より「小金井公園があるから」と。

——確かにすごくいい公園です。

岩井 小金井が住みやすい場所だということは妻から改めて教えられました。あと地方や海外の公演から久々に小金井に帰ってきて、家の玄関を開けると、一番奥のソファでほぼ同じ見た目の妻と娘がせんべいを食べてテレビを見ているんですけど、この安定感ってすごくって。「自分が外で色々なことしてようがマジで知ったこっちゃなくそこに存在してくれている人がいる」というのは、すごく助かることなんです。そのお方が「小金井がいい」と言うのだったら、それはそうなのでしょうと思ってます。

山道具でぽかぽか公園スタイル

BBQ広場も併設する大きな公園の多いこの地域。
冬だからって散歩やピクニックを控えるのはもったいない。
沿線の登山用品店に「冬ピクニックや散歩に使えるモノを教えて！」
と無茶ぶりを敢行。ギミックや機能に
心躍る道具たちで、お外ごはんと散策を謳歌した。

取材・文＝鈴木健太　撮影＝オカダタカオ

［商品協力］
H＝Hiker's Depot
む＝むさしの山荘
山＝山幸

野川公園でピクニック

ASTRI（アストリ）/気持ちのいい2WAYネックウォーマー む
［4620円］
肌触りのよいふわふわメリノウールを使用。ニット帽にもなる。

ハイマウント ミニドリップポット 山
［2970円］
湯を細く注げる注ぎ口はコーヒーを淹れやすい。容量300mℓ。

EPI ATSチタンクッカー TYPE-2S 山
［5049円］
鍋と、食器にもなる蓋で計152g。鍋底には熱が全体に伝わる加工も。

［撮影場所］
野川公園
西武多摩川線新小金井駅または多磨駅から徒歩15分。入園自由。
［MAP］P.75 C-3

アキヒロ ウッドワークス×ハイランド デザイン ジンカップUL H
［8690円］
軽くて保温力もあるタブノキのカップ。スタッキングもしやすい。

サーモス 山専用ボトル 山
［6600円］
高い保温力がウリ。750mℓサイズは2人でのピクニックに最適！

factory-b/レベル H
［9900円］
4つの脚それぞれを無段階調整できるので、凸凹地面も水平に！

ハイマウント キャンピングフィールドシート 山
［2640円］
裏面に溶着されたアルミが底冷えを防ぐ。薄く軽量で携帯しやすい。

山着を普段着に、という人が増えている昨今。散歩や公園での冬ピクニック(以下、冬ピク)で、より積極的に山道具やウェアを活用できないだろうか?

「ウチのダウンスカートは山好きだけでなく、医療関係者や車椅子の方も愛用しています。ピクニックのときの底冷え防止にいいのでは」と『むさしの山荘』の大賀健(たける)さん。この店、つま先ダウンなる防寒グッズも販売。冷えやすい末端を温めるという山ヤの発想も、冬ピクに取り入れられそう。

冬ピクを盛り上げるには、温かいごはんも欠かせない。その名も山専用ボトルに沸騰した湯を入れれば、環境で異なるけれど3時間後も約80℃をキープ。コーヒーを淹れたり、カップスープやカップ麺だって作れる。火が使える場所なら、180㎖缶コーヒーより小さくて断然軽い『Hiker's Dep

火を使える場所では、ウルトラライトなストーブを!

T's Stove/ニュー WWサイドBコンボ Ⓗ
[3630円]
五徳、風防、ボトルまでがセットで59g。薬局などで購入のアルコールで湯を沸かせる。

むさしの山荘 ダウンスカートS Ⓜ
[9800円]
お尻回りの冷えをガード。表地は防水仕様なので濡れにも強い。

むさしの山荘/ざぶとん Ⓜ
[900円]
裏がアルミで断熱性あり。ペットボトルに巻けば保温・保冷効果も。

むさしの山荘/つま先ダウン Ⓜ
[2500円]
冷えやすいつま先を重点的に保温。靴の中に入れて履く人も多い。

冷え性さん感涙インソール
足形に切って靴の中敷きに使えば、底冷えを大きく軽減!

1人二役の便利バッグ
保温・保冷バッグにも。雑誌を挟んで敷けばざぶとんに早変わり。

ぽかぽかキープの魔法コジー
ジップロックと併用。湯を入れて10数分かかるフリーズドライも温かなまま!

アストロフォイルでアウトドアグッズをDIY!
エアパッキンに高純度アルミを溶着した厚さ4㎜の遮熱シート。本来は住宅用建材だが、圧倒的保温性と切断のしやすさから食事の保温や就寝用マットに使うハイカーも! 『Hiker's Depot』で販売。50×120cm1430円〜。

ot』のアルコールストーブがおすすめだ。

「このT's Stoveならアルコール約20ccで300㎖を沸かせますよ」とスタッフの二宮勇太郎さん。道具を軽くすることで行動範囲の自由度を高めるUL（ウルトラライト）を日本に広め、ロングハイク好きが集う店だが、散歩好きも大歓迎だとか。

「歩くのが好きな人全般に来てほしいですね」

快適に歩くためのフィッティングを大切にするのが『山幸』。オリジナルのチロリアンシューズやシリオの登山靴など、日本人に多い幅広の足に合う靴も豊富。チロリアンシューズは有料リペアも対応、普段履きとして10年愛用している人もいるそう！　ベテラン店員の荒井敏明さんいわく「別売りの中敷きを含め、その人に合うベストフィットの一足を提案します。やはり、散歩でも足形に合う靴を履くのは大事ですから」。

50年以上の老舗からULのパイオニアまで、今回、散歩におすすめの道具＆ウェアを教えてくれたのがこちらの3店舗。店の思いが色濃く反映された品ぞろえや山愛深すぎの店主が、アナタを待つ！

冬の散歩支度はこちらへ

武蔵野の個性派山道具店

Hiker's Depot

［三鷹］

［MAP］P.74 B-5

2008年に開店し、より軽量な道具で行動範囲を広くし、行先を自由にするUL＝ウルトラライトというムーブメントを発信。店頭ではグラム数を明記した軽量なアルコールストーブやテント、ハンモックから、散歩好きも気になるフットウェアや軽量財布、バックパックなどを販売する。スタッフは国内外のロングハイクを踏破しており、ロングハイクに挑戦する人のよろず相談所のような雰囲気も。

JR中央線三鷹駅南口から徒歩10分。12～20時、火休（営業時間を変更する場合は店のFacebookで告知。12月29日～1月3日休）。三鷹市下連雀4-15-33 日生三鷹マンション2F ☎0422･70･3190

1.スタッフの二宮勇太郎さんはメキシコ～カナダを歩いた屈強なハイカー。「お湯で戻すナチュラルな乾燥食材もそろえてます」。2.10g台のアルコールストーブも豊富。ガスバーナーより火力は弱いが、この軽さは武器。

1.同店代表に「靴のフィッティング日本一」と称される荒井敏明さん。手にするオリジナル軽登山靴は約40年のロングセラー。2.丁寧なフィッティングは60分～90分かかることも。できれば事前予約がおすすめ。

山幸（やまこう）

［武蔵境］

［MAP］P.74 B-4

創業半世紀以上の老舗が2019年に武蔵境に移転。モンベルやザ・ノース・フェイス、ファイントラック、ミレーなど無雪期から雪山までの登山用品がそろい、山を愛する熟練スタッフが適切なアドバイスをしてくれる。好評なのが登山靴のフィッティング。足の横幅を含めた採寸や、靴に合うソックスを厚み・生地感の違う計8種ものソックスから選ぶなど、とことん最適フィットを探してくれる。

JR中央線・西武多摩川線武蔵境駅北口から徒歩すぐ。11～19時、水休（祝の場合は営業。12月30･31日は時短営業、1月1～3日休）。武蔵野市境1-2-28 山幸ビル2F ☎0422･38･9234

むさしの山荘

［三鷹］

［MAP］P.74 B-5

登山用品一式がド〇キ顔負けの圧縮陳列で並ぶなか、掘り出し物を探すのが楽しい。いち推しは蒸れにくく防臭効果のあるメリノウールのウェア、そしてオリジナルのザックとダウンウェア。ザックは25ℓであれば750gと軽量だ。防水性の高いダウンスカートやパンツは、冬のデイリーユースにも重宝する。「お客さんに対し、間違ったものは売らないよ」と歯に衣着せぬ2代目のトークも魅力！

三鷹駅北口から徒歩1分。11～19時（土は～18時）、不定休（12月27日～29日･12月31日～1月3日休。年末年始は臨時休もあるのでお店ブログで確認を）。三鷹市上連雀1-1-5-111 ☎0422･56･1789

1.創業35年の店を継ぐ、2代目の大賀健さん。埼玉県新座の職人に縫製を頼むつま先ダウンやざぶとんも人気。2.オリジナルザックはおもに25ℓと30ℓで展開。花柄のモデルは小学生がお年玉で買いに来たことも！

『スナフキッチン』マスター直伝！

小金井産野菜を楽しむ方法

スナフ号で巡るよ！前後にはカゴ必須

小金井界隈は農家や直売所が多い。中でも「小金井 江戸の農家みち」は多種類の野菜が安く買える人気のエリア。ここで毎日野菜を仕入れる創作料理店のマスターに案内されて巡ってみた。

取材・文＝工藤博康　撮影＝オカダタカオ

『スナフキッチン』のマスター、岩崎茂雄さんは地元愛あふれる小金井っ子。使用する野菜はすべて小金井産、日本酒やワインも小金井銘柄という徹底ぶり。近くに農家があり、多品種栽培な上にスーパーより安いという恵まれた環境だからこそだ。

生でもおいしい伝統野菜や西洋野菜

では毎朝4、5軒ハシゴするという「小金井 江戸の農家みち」へと自転車を進めよう。最初は『よこきファーム』。「ここは種類が多くて何でもあり」とマスター。当主の横山喜和さんは12代目だ。この界隈は江戸時代の新田開発によって生まれた農地で、子孫が連綿と大地を守ってきたのだとか。次の『大堀ファーム』の大堀耕平さんちも300年以上続く。

いずれも一般的な野菜のほか江戸時代から昭和40年代にかけて栽培されてきた江戸東京野菜が並ぶ。「亀戸大根は葉ごと浅漬けに、金町小かぶは煮崩れしにくいので煮物に」などと常連の奥様方が教えてくれるので心配無用。ケールやルッコラなどの西洋野菜や自家製ハチミツ、キウイフルーツ、ミカンなどの果物と種類豊富で目移りする。

『仕立てとおはなし処Dozo』は不思議な空間。戦前の建物に住まう夫婦が居間を開放して、ほのぼのとした時間を提供するカフェ(?)だ。庭先では大家さんの高橋金一さんが「金菜屋」としてシークワーサーや夏みかんなどの柑橘類を中心に販売。「タネが多いのはしっかり子孫を残そうとして旨味が凝縮している証拠」と教えてくれる。

マスターは野菜の食べ方を指南。「まず生で食べる。おいしかったらサラダ仕立てに。サクサク、コリコリといった歯ごたえや音を楽しむため、細かく切らないのもおいしく食べるコツです」。品数豊富で鮮度もよいものをゲットするには午前中に行く、というのも頭に入れておこう。

ハヤトウリや米ナス、ケール、シークワーサーなどの戦利品。

直売所へ通う

駅から遠く農家みちも1kmほどあるので、武蔵小金井駅か東小金井駅にあるシェアサイクル「スイクル」が便利。エコバッグは必携だ。

水をくむ

武蔵小金井駅近くの深井戸天然水「六地蔵のめぐみ黄金の水」で料理をさらにおいしく。水栓鍵(500円)を買えば誰でも利用できる。

[MAP] P.75 B-2

【お話を聞いたのは】

スナフキッチン

［東小金井］

国産そば粉と朝採れ小金井野菜にこだわった創作そばとガレットの店。十割そばは注文を受けてこね、パスタマシンを押して素早く作るので抜群の香りだ。緑のケールそば980円やデザートガレット680円など、和洋折衷料理が楽しめる。

JR中央線東小金井駅nonowa口から徒歩5分。11時30分～14時LO・18時～21時30分LO、月休（1月1日休）。小金井市緑町1-5-3　☎090・5198・2216

[MAP] P.75 B-3

農家を知る

直売所の裏側は広大な農地であることが多い。向こうの森はそのまま小金井公園。お許しが出れば収穫作業なども見学できるかも。

息子が引き継いで一安心だね。安いよ！

大堀ファーム

ケヤキの大木が目印。江戸東京野菜が豊富。減農薬だから虫食いもあるけど、しっかりうまい。西洋野菜のルバーブを使ったジャムもある。毎月第1日曜日には朝市「こがね市」が開かれ、野菜のほか焼き菓子や手作り小物なども販売。

[MAP] P.75 A-3

島田園

ミモザの木が目印。大根やキャベツ、ハヤトウリ、柚子などが100円均一で。季節の切り花も並ぶ。

小金井 江戸の農家みち

[MAP] P.75 A-3

江戸時代の陣屋跡近くだよ。直売コーナーは奥にあります！

よこきファーム

1500坪の農地に60種類以上を栽培。そのほとんどを直売所で売り切る、活気ある農園。キウイやブルーベリーなどのフルーツ系も豊富にそろう。野菜作りや収穫体験ができる貸し農園サービスも行っている。

[MAP] P.75 A-2

好物は酸っぱいもの。実験するのも大好き！

仕立てとおはなし処 Dozo

おはなし占いや星座、妖怪ばなしを語る「物語屋」と、お茶や着物、創作和小物などの私的生活を推進する「仕立て屋」のコラボ。この小さな庭で高橋金一さんが「金菜屋」として、無農薬野菜や柑橘類を量り売りしている。

[MAP] P.75 A-3

【 秘密のレシピ教えます！ 】

旬の野菜のピクルス

[材料] 4人前
酢 … 1カップ
水 … 1カップ
かえし(そばつゆ) … 1/4カップ
はちみつ … 1/2カップ
塩 … 大さじ1 ～ 2
旬の野菜 … 今回は、はやとうり・赤カブ・タマネギ・キュウリ
※カップは米の計量カップを使用

[作り方]
1. 野菜を食べやすい大きさに切る
2. 材料を全て合わせ、野菜を漬け込む
3. 2日目から食べごろに。
   1週間以内に食べきる

他のメニューのレシピも
Web「さんたつ」で公開予定です！

調理する

春菊やネギを使った鴨ネギつけそば。これにピクルス、里芋のサラダ、タマネギ、ナス、キュウリ、大根などの和風ラタトゥイユと、の野菜3点盛りをつけてお得なセット1100円に。

三鷹で作り始めて43年の特産品

ここはキウイフルーツ天国なのだ！

外国産とかトロピカルフルーツとか、そんなイメージのある果物だが、実は三鷹市とその周辺で生産が盛ん。晩秋に収穫されると大切に保管、熟成され、この冬も農家の庭先や直売所で販売されている。今、まだ旬です！

取材・文＝下里康子　撮影＝オカダタカオ

島田果樹園のキウイ棚で鈴なりに実っていた東京ゴールド。

昭和世代ならわかるだろう、1984年に流行った曲、「君たちキウイ・パパイア・マンゴーだね。」。その印象のせいか、キウイフルーツは常夏の果物と思っていた。ところが旬は晩秋。スーパーや青果店に並ぶのは圧倒的にニュージーランド産だし、まさか東京で作られてるとは思わなかった。

三鷹は都内で1位、小金井は5位と奮闘！

「三鷹市は特に盛んで、キウイフルーツの年間収穫量が72tほど。都内の収穫量の約21%を占め、都内第1位なんです」と、JA東京むさし職員の加藤陽介さん。三鷹、すごい！ちなみに順位は東村山市、青梅市と続き、小金井市も第5位と奮闘する。

栽培の始まりは1978年、三鷹市牟礼の農家・小林精一さんが湯河原のミカン農家からキウイフルーツの苗木を導入し、自宅で育てたことによる。都内初のキウイフルーツ栽培地は三鷹市だった。

「神奈川では75年ごろからミカンの転作として栽培が広がったそうです。その後、88年に決定したアメリカのオレンジ輸入自由化の影響もあり、国内のミカン農家さんがキウイフルーツなど他の果実にも手をかけ出した。だから国内の産地って、愛媛や福岡、和歌山などミカンの産地と重なるんですよ」とは、小林さんの親戚でキウイフルーツ農家の吉野園・吉野均さん。キウイフルーツ栽培に情熱的な小林さんの呼びかけで、賛同する農家も集まり、ニュージーランドも視察。82年には20名の農家が計2200本の苗を植え付けた。以後、栽培は連綿と続けられて43年、今やこの地域を代表する秋の味覚と

三鷹でキウイフルーツ栽培が始まった昭和50年代の作業風景。

【お話を聞いたのは】

JA東京むさし
加藤陽介さん

三鷹経済センターで農業振興を担当し、三鷹市果樹組合事務局長も兼務。手にするTOKYOキウイ酒1760円（720㎖）は市内産キウイ100%の果肉入り。

して定着し、生産農家は三鷹市内だけで約40名を誇っている。

三鷹で盛んになった理由には、栽培に合う関東ローム層の土壌がある。「でも、それだけでなく、83年発足の三鷹キウイフルーツ協会の存在も大きいと思います。これは生産者さんたちによる団体で、今の三鷹市果樹組合の前身、つまり三鷹の果樹生産の原点です。三鷹市と農協の後押しも受けながら、団体ができたことで、収穫栽培技術を共有することができ、生産増大につながったのではないでしょうか」(加藤さん)。

そんな人たちに大切に作られるキウイフルーツは、マタタビ科で和名をオニマタタビといい、雌雄異株のつる性植物。栽培サイクルは5月ごろ、オスの木に雄花が、メスの木に雌花が咲いたら受粉させ、6月ごろに実がつき始める。その前後には形の悪いつぼみや実を取る作業を行い、11月ごろ、大きくなった実を収穫。だがこの後、重要な作業が待つ。追熟だ。キウイフルーツは樹上での完熟が難しい果物で、輸送性や貯蔵性の観点からも、まだ硬い実を収穫後に熟させるのだ。例えば吉野園では、普段は2℃の冷蔵庫で保管し、追熟の際は外に出して15〜20℃の常温に戻す。エチレンガスが発生する追熟促進剤を添えて置き、そのガスを吸わせることで熟成が促されるという。

「一番おいしいタイミングで消費者に提供できるというメリットが、東京にはありますね。販路の大半が直売である私たちは、毎日、お客さんが味わうことを意識し、追熟も込みで作業するんです」と吉野さん。食べごろを見極める追熟は、都市農家ならではの腕の見せどころなのだ。とはいえ作り手がベストタイミングと思っても、受け手にも個人差、好みはどうしてもあるので、「お売りする際は硬めと柔らかめを少しずつ混ぜています」(吉野さん)という心憎い気遣いもチラリ。

「硬ければリンゴと一緒に保管してご自身でも追熟して、お好みの完熟度合いを探ってもらえると面白いと思いますよ」(加藤さん)

そうと知ったら、さあ街へ。直売する農家やお店を巡って、旬の味わいをご堪能あれ。

キウイフルーツがぎっしり収まる吉野園の冷蔵室。約2℃で保管する。

栽培されている主な品種

収穫時期の早い順に、果肉の中心が赤くて甘い赤肉系(紅妃、レインボーレッドなど)、黄肉系(東京ゴールド、ゴールデンキングなど)、緑肉系(ヘイワード、香緑など) 10種ほど。

ヘイワード

三鷹市、小金井市も含むJA東京むさし管内で最も多く生産される品種。全体が産毛で覆われたきれいな俵形で、甘みと酸味のバランスがいい。収穫時期は長く、11月上旬〜下旬。

東京ゴールド

小平市の生産者の畑で発見され、2013年に品種登録された東京生まれの品種。黄色い果肉は柔らかく、甘みが強い。やや小ぶりなドロップ形。収穫時期は10月下旬〜11月上旬。

家での保存と追熟

キウイフルーツの両端を縦に指で軽く押してみて、柔らかければ甘い食べごろのサイン。まだ硬いなら"追熟"をしてみよう。リンゴやバナナなどエチレンガスを出す果物と一緒にビニール袋に入れ、室温で保存すれば早く熟す。逆に熟成を進めたくなければ冷蔵庫で保存を。

訪ねた農家

キウイは毎日食べるという島田芳造さん。

[MAP] P.75 D-3

島田果樹園

[多磨]

有機肥料に力を入れる東京都エコ農産物の認証農家。紅妃、東京ゴールド、ヘイワードの3種類を栽培し、販路は庭先直売と全国発送のみ。販売品はわずかな傷も見逃さず厳選。品種別の自家製ジャムも直売する。直売時間は9時30分〜16時、不定休。☎0422·32·5433

専用の収穫袋を下げた後継者の吉野均さん。

[MAP] P.74 C-4

吉野園

[武蔵境]

キウイフルーツ栽培は1982年から始め、現在は栽培果樹品目の大半を占める。栽培規模は市内一といわれ、作る品種はレインボーレッド、東京ゴールド、ヘイワード。ロッカー式自販機にて11〜5月ごろまで購入可。自販機利用は9時30分〜17時、不定休。☎0422·31·7672

三鷹緑化センター

［ 三鷹 ］

JA東京むさしが直営する三鷹市内の直売所。キウイフルーツは10月下旬～1月下旬まで並び、加工品はワインのほか、キウイ酒やジャムも販売。最盛期の11月半ばには毎年、「三鷹産キウイフルーツフェア」も開催する。

[MAP] P.74 C-5

JR中央線三鷹駅南口から小田急バス「仙川」行きほか10分の「三鷹農協前」下車5分。9～16時、3・9月の最終平日休（12月31日～1月6日休）。三鷹市新川6-30-22 ☎0422-48-7482

小金井ファーマーズ・マーケット

［ 武蔵小金井 ］

2019年6月に新築開店したJA東京むさしの小金井エリア直売所。キウイフルーツのシーズンになると小金井市産がお目見えする。三鷹のキウイワインやジャムも扱うほか、近隣の農家による自家製ジャムの種類も多い。

[MAP] P.75 B-2

JR中央線武蔵小金井駅南口から徒歩6分。9～16時、3・9月の最終平日休（12月31日～1月6日休）。小金井市中町4-16-22☎042-385-3281

ワイン

三鷹市果樹組合キウイフルーツ協会部が34年前より原料提供。現在は年3回ほど発売し（味やラベルは随時変更）、JA東京むさしの直売所と市内の酒屋で購入可。

▲
三鷹キウイワイン（スパークリング）
720mℓ 2420円
写真は2020年6月発売版。キウイフルーツ100%で造り、さわやかな甘み。

▲
三鷹キウイワイン（無ろ過ヌーボー）
720mℓ 1980円
原料はヘイワードのほか東京ゴールドも使用して醸造。やや甘口。

▲
三鷹キウイワイン（白）
720mℓ 1650円
ほのかな酸味ですっきりした飲み口。写真は2019年バージョン。

キウイフルーツの華麗なるアレンジあれこれ

加工品も注目！

ジャム

三鷹市果樹組合キウイフルーツ協会部によるジャムのほか、農家が個別に作る自家製もあるので要チェック！

キウイフルーツジャム（東京ゴールド）
650円
果肉たっぷり、東京ゴールド本来の甘さが味わえる。160g入り。
▼

島田果樹園

園で収穫した東京ゴールド、ヘイワードの2種類のジャムを製造し庭先で販売。売り切れ次第終了だが、12月中はありそうとのこと。

スイーツ

地元のパティスリーやジェラート店などでは、身近な食材として活用される姿がちらほら。見た目も味も多彩で楽しい！

うーおの森

［ 武蔵境 ］

2021年1月で10年目を迎える洋菓子店。三鷹の豊かな農業と農家の熱意を地域の人に伝えたいと、お菓子の素材に地元の旬の農産物を積極的に取り入れる。キウイフルーツは3年ほど前より吉野園（P.33）のレインボーレッド（2020年分は終了）、東京ゴールド、ヘイワードを仕入れ、ショートケーキやタルトに変身させる。春先までは店に並ぶ予定だが、日替わりのため購入の際は確認を。

JR中央線・西武多摩川線武蔵境駅南口から徒歩15分。10～19時、水休（1月4～7日休）。三鷹市井口1-22-38 ☎0422-26-4051

[MAP] P.74 C-4

1. ショーケースに並ぶ東京ゴールドのショート420円。2.「キウイフルーツがこんなにケーキに合うとは」と店主の魚住祥一郎さん。3. 東京ゴールドのタルト500円。

こんなところでおいしい幸せ見つけました！

住宅地にひそむ 極上パン屋さん

表通りにある凝った店もいいが、
今日はあえて住宅地に迷い込む。
行き先は、地域に密着した
親しみやすい町のパン屋さんだ。
日々の食卓を彩る素朴な味わいは
近隣住民と相思相愛。
目印は、小さな手描き看板！

取材・文＝信藤舞子　撮影＝佐藤侑治

いでぱん

［武蔵境］

友人に向けて自宅でパン教室を開いていた井出裕子さんが、「普段から気軽に買えたらうれしい」という声に背中を押され、店を始めたのが2016年。材料は無添加にこだわり、中に入れる具材も丁寧に手作りしている。例えば、カレーパンのカレーは辛さ控えめで、生地と一緒に噛みしめるたび、国産小麦と天然酵母の醸す自然な甘みが野菜の旨味と相まって味わいを増す。季節ごとにトッピングが変わるデニッシュもおすすめ。

JR中央線・西武多摩川線武蔵境駅南口から徒歩19分。11～18時（売り切れ次第終了）、日～水休（臨時休あり、12月27日～1月7日休）。三鷹市深大寺1-5-30　☎0422·33·6190

［MAP］P.74 C-4

1. パンはどれも店主の井出さんが一つひとつ手作り。テラス席では購入した商品を食べられ、地域の安らぎの場にも。2. 一番人気は塩パン。デニッシュは時季によってトッピングが異なり、12～1月は洋梨が使われる予定。3. きび砂糖、ゲランドの塩など、材料は体に優しい自然のものにこだわる。

表

通りを外れて路地に入ると、目の前に閑静な住宅地が広がった。『いでぱん』を目指してひたすら歩いているが、進めば進むほどすれ違う人の数は減り、店舗らしき外観は見当たらない。ふと不安になり、左手に持ったままのスマホを確認すると、「この先、目的地」と示された道が……存在……しない……。地図アプリも途中でナビを放棄するほどの難所ということか。念のために地図を拡大すると、数十m先にひっそりと私道が延びているのが判明。もしや、と思い行ってみると、その私道の入り口に小さな看板がかかっていた。

民家の脇に延びる私道の先に、ひっそりと『いでぱん』がある。

あったぞー！　やったー！

たどり着くのが難しい住宅地のパン屋。しかし、ご近所さんの信頼と期待を一手に引き受けた店の味は確実で、わざわざ行くだけの価値がある、大いに。何より発見した時の喜びはひとしお。もしも道に迷って歩き疲れたら、近くの公園で休憩がてらパンをつまむのもいいし、『いでぱん』は「地域の安らぎの場所に」とテラス席を開放している。

そんなのどかな家並みや庭の緑など、道中の景色も住宅地のパン屋を訪れる理由。帰り道には澄んだ空気と、おなかに抱えたパンの香りを胸いっぱいに吸い込むのだ。

看板をヒントに角を曲がると、そこに『MORI BAKERY』が！

一つひとつのパンに
素朴さと個性が詰まる

ここねマフィン プレーン
80円

メロンパン
150円

春菊
320円

黒糖ぶどうボール
110円

飛べ！くまパン
280円

ここね

［三鷹］

ガリッとした食感が際立つメロンパンや、旬の食材を主役にした総菜パンが次々と食欲をそそる。いずれも店主の山本祥子さん、麦畑ちひろさんが二人三脚で練り上げたアイデアが満載だ。冬に登場する春菊のパンは、爽やかな風味をシュレッドチーズのコクが増幅。カスタードクリームとスイートポテトを一度に楽しめる「飛べ！くまパン」も期間限定だが、季節商品が入れ替わり現れ、今日はどんな出合いがあるかな、と訪れるたび楽しみ。

1. 以前働いていたパン屋で出会った山本さん（左）と麦畑さん。2. かわいい外観が目に入ると一気にわくわく。3. 店名を冠したここねマフィン（プレーン）はもっちり食感が魅力。まずは何もつけず、生地を味わって。

JR中央線三鷹駅北口から徒歩12分。11～18時（土は～17時。売り切れ次第終了）、月・水・木・日休（12月30日～1月11日休）。武蔵野市中町2-24-11　☎080-5693-5524

［MAP］P.74 B-6

MORI BAKERY

［武蔵境］

ホシノ天然酵母と自家製のレーズン酵母をパンによって使い分け、長時間冷蔵発酵で国産小麦の持ち味を前面に。開店直後、住宅地に漂うパンを焼く香りに誘われ、早々に人が集まりだす。自家製つぶあんが入ったよもぎあんぱんは、「ここのが一番よもぎが濃厚」と評判なだけあり、かじり付いた途端に香り立つ。「ご近所さんに育ててもらいました」と笑う店主の森春子さんとのやりとりも醍醐味。

武蔵境駅北口から徒歩18分。11時30分〜売り切れ次第終了。水・土のみ営業（年末年始休はInstagramにて確認）。武蔵野市関前4-7-16 ☎0422·27·8827

［MAP］P.74 A-4

1. 山食はトーストすると耳まで甘い。フルーツカンパーニュはスライスし、ワインに合わせるのもいい。2. パンはすべて春子さん（左）の手作り。週末はご主人が接客を手伝うことも。3. 自宅の軒先を改装し、オープン。

ブーランジェリー hiro

［三鷹］

店主の向山博幸さんは都内のパン屋に約20年間勤務し、独立。「パン屋のおばちゃんと呼ばれるのが夢だった」と妻の泰子さんはうれしそうだ。自慢のバゲット・バタールは、食べる直前にトーストすると外側はカリッと香ばしく、中はしっとりして甘い。「自家ブレンドした小麦粉を使い、香りを最大限に引き出します」と博幸さん。ライ麦で作るカンパーニュのもっちり食感にもヤミツキ。

三鷹駅南口から徒歩25分。10〜19時、水・木休（12月30日〜1月7日休）。三鷹市上連雀9-1-8 ☎0422·57·8864

［MAP］P.74 C-5

1. ベーコンエピは辛さ控えめで子供にも大人にも好評。パンは16時ごろまで焼き続けるので、夕方でも何か焼きたてが手に入る可能性大。2. 店主の向山さんと妻の泰子さんが切り盛り。3. 住民が利用する生活道路に面する。下校途中の学生の寄り道スポットにも。

甘いもの。それはつまり幸せの象徴

ぬくもりカフェでおやつ時間

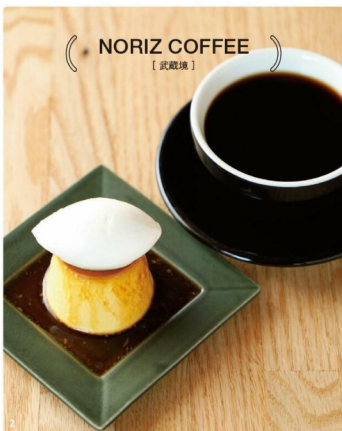
ほっこりして和まされたり、満足するあまり
ぼんやり無我の境地に至ったり。はたまた、
うれしくて気持ちがぐぐっと上がったり。
おやつを食べると、私はいつも幸せ。
今回の散歩の目的地は、まさに
そんな看板おやつがあるカフェだ。

取材・文＝信藤舞子　撮影＝佐藤侑治

芳しく、かつ豊かな余韻もじっくり堪能

しっとりした生地にうっとりさせられるロールケーキは、断面に生クリームでNORIZ（ノリズ）の「の」。ホワイトチョコを混ぜたコクのある甘みが、エスプレッソキャラメルソースと対比を成し、印象を引き締める。また、卵の風味が際立つプリンは一拍置いてラム酒が舞い、しばらくいい香り。ねっとりした舌触りで甘みが程よく口の中にとまり、ロールケーキに劣らずコーヒーと相性がいい。一つを選ぶのが難しく、両方食べたくなる。

JR中央線・西武多摩川線武蔵境駅北口から徒歩4分。11～18時、木・金休(12月29日～1月1日休)。武蔵野市境2-8-1詳細はInstagram（@noriz.coffee）にて確認

[MAP] P.74 B-4

1. エスプレッソキャラメルロールケーキ430円。2. 自家製プリン ホイップクリーム乗せ490円。ドリップコーヒー 490円。3. 田中さん夫妻が笑顔でお迎え。4. コーヒー豆は宣彦さんが自ら店内で焙煎。

ocio Healingspace&Cafe
［東小金井］

素材の持ち味を生かし 癒やし効果を引き出す

一色淳さん、真未さん夫妻のカフェにはヒーリングスペースもある。だから、お菓子も癒やし効果が大きい。白みそゴマクッキーは温め直して出すことでほろり、柔らかくなり、ホッと和ませてくれ、酒蔵から仕入れた玄米酒粕のクラッカーはほのかな甘みと塩味が食欲を呼び、ザクザクした歯応えが気分を上げてくれる。淳さんが焙煎した明るい味わいのコーヒーが全体の甘みを押し広げ、さらにホッ。

JR中央線東小金井駅北口から徒歩5分。11～19時、水・木休（12月30日～1月3日休）。小金井市緑町1-1-23 大洋堂書店 ☎042･383･7148

［ MAP ］P.75 B-2

1.前列左からつぶつぶ酒カスクラッカー100円、抹茶チョコチップクッキー80円、白みそゴマクッキー80円。ミニビーガンガトーショコラ250円、ハンドドリップ480円。2.一色さん一家。3.カフェは父と叔父が営む書店に併設。4.季節のケーキ かぼちゃのタルト450円。

Rose & M
［三鷹］

この味わい深さは うんと手間をかけた証し

タルトタタンは一日に数回、数を分けて焼くので、時間が合えば出来たてを食べられる。色濃くしっかりキャラメリゼされ、口の中を漂う甘み、酸味をサクサクのパイ生地、生クリームが増幅する。レモンケーキは国産レモンを手搾りし、果汁をたっぷり使用。爽やかな香りが鼻腔（びこう）を通り、目の前がパッと明るくなるよう。ショーケースには『佐藤洋菓子店』が間借り。「若い才能も応援したい」と店主の江口睦子さん。

1.絶品！タルトタタン580円。2.レモンケーキは店主の江口さん（左）、タルトタタンは料理担当の水上香さんによる手作り。3.壁面の棚に並ぶカップ＆ソーサーが圧巻。4.こいレモンケーキ350円。紅茶650円～。

JR中央線三鷹駅南口から徒歩13分。11時30分～19時、第3月・水休（12月28日～1月3日休）。三鷹市下連雀4-17-10 1F ☎0422･26･8670

［ MAP ］P.74 C-5

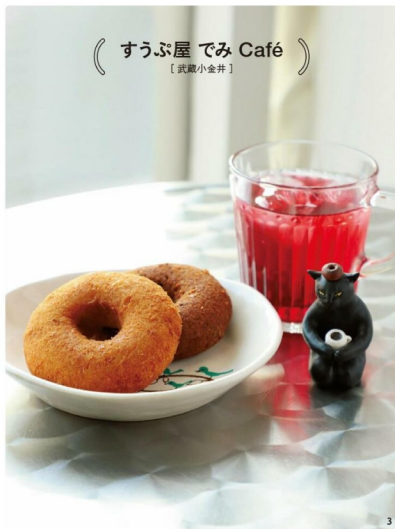
WISE MAN COFFEE
［武蔵小金井］

最後、溶けた状態を飲み干すのも美味

自家焙煎したコーヒーが評判の店で、お目当てはアフォガート。濃厚かつすっきりした苦味の深煎り、ブレンドNo.3を使ってエスプレッソを抽出し、グラスに移してアイスクリームを重ねてある。口に入れると、まぁ不思議。豆の成分が冷え、ミルクと合わさることでアプリコットに似た風味がふわり。中深煎りのブレンドNo.2をハンドドリップで淹れてもらい、交互に味わうと、次第に甘みがまろやかになるのもまたいいのだ。

JR中央線武蔵小金井駅南口から徒歩15分。9～17時、(土・日は10～18時)、無休(12月30日～1月4日休)。小金井市前原町1-14-3 ☎042·407·6842
［ MAP ］P.75 C-2

1.アフォガート500円。ホットコーヒー（レギュラー）400円はブレンド、シングルオリジンの全10種前後から選べる。2.窓の外には坪庭が見える。3.木山岳大さん自ら焙煎。4.焙煎中は店内に香りが漂う。

すうぷ屋 でみ Café
［武蔵小金井］

1.ギャラリーに併設。ハンドメイド作品の販売や、ワークショップ、ライブの開催も。2.店主の嶋岡さん。3.おからドーナツ1個130円～。ハーブ酢ソーダ割り400円。4.店内は自然光がたっぷり入る。

大豆の旨味を味わえ、おやつにもつまみにも

名物は見た目以上にボリューミーで小腹を満たしてくれるおからドーナツ。密度がぎゅっと高くなるよう、店主の嶋岡秀美さんが一つずつあえて手で成形している。国分寺の老舗『星野豆腐店』で仕入れたおからは大豆の旨味が濃く、プレーンドーナツはジュースやビール、何にでも合う。チョコ、ラベンダーなどのフレーバーも日替わりで登場するので、一つはその場で、一つは持ち帰りもありだ。

武蔵小金井駅南口から徒歩6分。11～18時、月・火休(日不定休、12月28日～1月5日休)。小金井市本町6-5-3 シャトー小金井アートスポットシャトー2F ☎080·5403·4106
［ MAP ］P.75 B-2

あふれる滋味に
体と心がすこぶる喜ぶ

「試作しては、おいしいね、と褒め合います」と笑う店主の草野晃子さんと土屋真美子さん。二人が手掛けるのは、動物性食材を使わないオリジナルレシピの滋味あふれる焼き菓子だ。洋梨のマフィンはコンポートを生地に練り込み、刻んできび砂糖で煮込んだものをトッピング。柿がまばゆい色を放つタルトは、土台のクッキーが甘さ控えめで熟した柿の甘みが映える。主役の野菜や果物は日によって異なるので、一期一会の楽しみも。

西武多摩川線新小金井駅西口から徒歩18分。11時30分〜17時、金・土のみ営業（12月20日〜年始未定休）。小金井市前原町2-17-9 詳細はInstagram（@cafekoti2020）にて確認
［ MAP ］P.75 C-2

1. マフィン430円〜。ハーブティ 430円とセットで100円引き。2. タルト650円〜。オリジナルチャイ 550円とセットで100円引き。3. 草野さん（右）と土屋さん。4. お菓子は持ち帰り可。5. 陶芸家のアトリエを間借り。

大きなクスノキの下の、伝えたい物語

ようこそ、生まれ変わった 珈琲館 くすの樹 へ

日本が誇る喫茶店文化を感じた人気店が、惜しまれながら閉店。その跡地に何ができるのか？　興味津々だった。どきどき楽しみにしてきた地域住民の１人として、歴史に残る素晴らしきバトンタッチを、記録しておきたい。

「珈琲館 くすの樹」(1979～2019年) 跡地に、去る11月24日、スターバックスが開店した。

三角屋根がシンボルだった「珈琲館 くすの樹」。界隈のランドマーク的存在だった。筆者は約30年前に武蔵境の住民になったが、周囲にこの店を知らない人は皆無。誰もが一人で、家族で、友達と、さらに仕事の打ち合わせに、リビングのように利用していた。そんな人気店の閉店ニュースが飛び込んできたのは、２０１９年春。当然ながら惜しむ声が渦巻き「最後にもう一度」というファンが押し寄せるも、４月15日に閉店。その後、椅子やテーブル食器など調度品の展示販売会も催され、小金井公園の『江戸東京たてもの園』への移築を願った人もいたというが、建物は静かに解体された。

思いは受け継がれ地域の憩いの場、再び

しばらく沈黙があったが、跡地に「何か」が新しく誕生するとの話を聞いた。「くすの樹」がよみがえるのかなあと期待に胸が膨らむ。なんてったって喫茶店不毛地帯、コーヒーで和める場がここにないのは口惜しい。「何か」が、スターバックスになると判明したのは11月。個人経営の喫茶店から、世界的チェーンになるとは、猛烈に驚いた。が、もっと驚いたのはオープン直後に訪ねた時だ。保存樹木のクスノキ、イトヒバ、アオギリを生かした配置をはじめ、『くすの樹』を彷彿する意匠がたくさんあるではないか！ スターバックスコーヒージャパン店舗設計部の及川和茂さんは「オーナー様(元店主)と何度も話して、『くすの樹』を愛したお客様に懐かしいと感じていただけるよう、面影を残すことを考え続けました」と話す。三角屋根の木造建築を基本に、丸太柱、八王子産クスノキのテーブル、さらに壁のアートはクスノキとコーヒーの葉を重ね未来へ伸びる様子を表現。

さあ初来店。どこへ座ろう。イトヒバを囲むテラスなら、樹齢300余年のクスノキが、新しい光景にほほえむ勇姿が見えるよ。

1. 上写真と照らすとクスノキ、イトヒバ、三角屋根が重なる。2. 高い天井も象徴的。

～受け継がれた意匠の数々～

1. 元あった位置近くに設置された丸太柱。あえて古いままに。2. 壁付けライトは、前店も多用していた。3. クスノキとコーヒーの葉のアート。4. 歴史を受け継ぎ、接客に当たるスタッフがみんなで相談して描いたチョークボード。オーナーが見て、感動したという。

スターバックス コーヒー 西東京新町店

JR中央線・西武多摩川線武蔵境駅北口から徒歩22分。7時30分～22時30分、不定休。西東京市新町5-19-10 ☎0422·39·8750 [MAP] P.74 A-4

取材・文＝松井一恵　撮影＝原幹和　加藤昌人(くすの樹)

散歩の達人

地元に住む人の読書欲を支える

攻める個性派本屋さん

新刊・古書問わず、本屋さんの名店が連なるJR中央線沿線。
三鷹～武蔵小金井の区間は、派手さはなくとも、じっくり腰を据えて
本と向き合う店が多い。各駅停車の書店巡りに出発！

取材・文＝屋敷直子　撮影＝丸毛 透　本野克佳

古書

りんてん舎

［ 三鷹 ］

日常からひとつ駒を進めるような本を

2019年3月オープン。詩や短歌、俳句を核として海外文学や人文思想などの分野に力を入れている。店主の藤田裕介さんは20代のころ自分の枠組みにないものが読みたいと古書店を巡るようになり、尾形亀之助の詩に出会った。「詩を読むことは日常生活とは別の生を歩むことで、よい詩を読むとひとつ駒を進めたような感じがします」とその魅力を語る。棚の本の並びは、ゆるやかにジャンル分けがされているが、ときにその流れを断ち切るような一冊が潜んでいて油断ならない。日々の生活に思いがけない刺激と転換をもたらす本が、きっと見つかる。

1. 店主の藤田さんは、荻窪にあった「ささま書店」で修業したのち独立。2. ジャンルごとに丁寧に選ばれた本が並ぶ。3. アメリカの美術家ジョゼフ・コーネルの作品集、詩に親しむきっかけとなった尾形亀之助の詩集『色ガラスの街』、三鷹に縁が深い太宰治の『斜陽』（1948年発行）。4. 終日やわらかい光が入る絵本の棚の一角。5. ジャズやブラジル音楽などのCDやレコードもある。

JR中央線三鷹駅北口から徒歩8分。12～20時、火休。武蔵野市西久保2-3-16-101
☎0422·38·8983
［ MAP ］P.74 A-5

店長のいちおし

水中書店

［三鷹］

雑念を払って ひたすら本を選ぶ空間

開店時から力をそそぐ詩、短歌、俳句の品揃えは今や棚7本分。「他のジャンルにはないエネルギーがあります」と店主の今野真さんは話す。とはいえ詩歌専門というわけではなく、文芸、芸術から絵本や漫画まで、日々の生活に寄り添う本が程よく並ぶ。どの書棚も本の背がぴしっと揃い、抜き差ししやすいように余裕があり、選ぶことに集中できる。本を大切に扱う店主の思いが随所に光っている。

三鷹駅北口から徒歩4分。11～21時、火休（12月31日～1月7日休）。武蔵野市中町1-23-14-102　☎0422·27·7783
［MAP］P74 B-5

1. 文庫や新書の存在を際立たせる赤い什器。思わぬ出合いを生む。2. 詩集や句集は装丁も美しい。3. トリン・T・ミンハの評論集『月が赤く満ちる時』、炭鉱で働いていた女性を取材したルポ『まっくら』、ロシア文学者による書評集『ロシア読書ノート』。4. 通販に頼らず店で売ることにこだわりたい、と今野さん。

おへそ書房

［武蔵境］

日々、読む本を求めて 立ち寄る街の書店

駅から続く商店街にあって、人通りが絶えない。店頭に並ぶ本を物色する人、店内に入ってじっくり選ぶ人、さまざまな年齢の人たちが生活の一部として思い思いに本を楽しんでいる。開店時は店主の小宮健太郎さんの蔵書から始まったが、お客さんからの買い取りだけでよい本が揃うようになり、「今はどんどん自分を消していきたい」という。店主でさえ与り（あずか）知らないところで本が回り、流れていく。

JR中央線・西武多摩川線武蔵境駅北口から徒歩4分。11～21時、木休（12月31日～1月7日休）。武蔵野市境2-3-20　☎0422·69·0722
［MAP］P.74 B-4

店長のいちおし

1. 絵本のラインナップが充実。じっくり選べる椅子もあり。2. 文芸、美術、絵本などのジャンル分けはあるが分類できない本が並ぶ棚もレジ横にある。3. このお店なら、とお客さんが持ち込んでくる。『ペドロ・パラモ』は4、5回入荷している。4.2019年7月オープン。商店街になじんでいる。

よもぎBOOKS

［ 三鷹 ］

非日常の体験ができる のんびり空間

店内に一歩入ると、穏やかな空気が流れている。一方の壁面には色とりどりの絵本の表紙が並び、見本として気軽に手に取ることができる。店主の辰巳末由さんが絵本を選ぶ視点は「子供目線というより、デザイン性があって大人が見ても楽しめるもの」。親世代に向けて、文芸や人文、哲学の本も多く置いている。家族連れでも、ひとりでも、それぞれの本を探し、選ぶ時間を過ごす楽しみがある。

三鷹駅南口から徒歩10分。12時～17時30分、不定休（12月29日～1月3日休）。三鷹市下連雀4-15-33 三鷹プラーザ2F　☎なし
［ MAP ］P74 B-5

1. 絵本の表紙は考え抜かれたデザインだ。2. 2017年3月にオープン。3. 店主の辰巳さんにとって本は「生活にしみこんでいるもの」。4. 絵本作家まつむらまいこさんの展示をしたときに作成した本。穏やかな生活のヒントが満載の『のほほんと暮らす』。

古書・雑貨

尾花屋

［ 新小金井 ］

漫画から歴史まで 地域に愛される本屋さん

パン屋さん、鮮魚店、精肉店といった生活の店が軒を連ねる、こぢんまりとした商店街の一角。近隣の人が買い物のついでに気軽に立ち寄る。「品揃えは専門的にしないようにしています。敷居を低く、ふらっと来て好きなことが見つかるように」と店主の尾花雄馬さん。文庫・新書の棚は、敷居が高い岩波文庫も、元値が高い講談社文芸文庫も、すべて200円均一。探求心と知識欲が一度に満たされる。

西武多摩川線新小金井駅から徒歩3分。11～19時、木休（不定休あり、12月31日～1月7日休）。小金井市東町4-20-3
☎042·407·5798
［ MAP ］P.75 B-3

1. 店先の縁台は地域の憩いの場。2. 若いときに読んで衝撃を受けた埴谷雄高『死霊』と、宮崎駿のインタビュー集。硬軟とり混ぜたセレクト。3. 幼稚園からの友人であるスタイリストさんが選んだ古着も扱う。4. レジ横にある200円均一の棚。日々の読書に最適。

街と本をつなぐ、いちばん身近な存在

駅前チェーン店も見逃せない!

新刊

啓文堂書店

三鷹店

[三鷹]

本に親しむ土地柄に 全力で応える地域一番店

2003年のオープン以来、文芸と人文の単行本が売れている。「情報や教養の源としての本を求めるお客様に支えられています」と店長の大塚昌宏さんは話す。そうした地域の需要に応えるべく新刊案内には必ず目を通し、新聞の書評欄に掲載された本は常設の棚に2カ月は置くようにしている。なにより売り場の本の並びに乱れがなく探しやすい。街と書店が支え合う幸福な関係が成り立っている。

三鷹駅南口から徒歩1分。10～21時、無休(1月1日休)。三鷹市下連雀3-35-1 三鷹コラル3F
☎0422-79-5840
[MAP] P.74 B-5

1.新聞の書評に掲載された本、最新の社会情勢を読み解く本など"旬"が並ぶ「ミタカセレクション」。2.絵本・児童書コーナーも充実、人気が高い。3.岩波書店の特設棚にはファンが付いている。4.値が張る人文書が、もりもり積んである安心感。

新刊

くまざわ書店

武蔵小金井北口店

[武蔵小金井]

ドン・キホーテの地下に 広がるワンダーランド

広大な地下空間にあらゆるジャンルの本が並ぶ光景は壮観。雑誌、文庫、単行本、漫画など売り場のあちこちで小さなフェアが開催されていて、書店員さんの思考や熱意に触れるたびに自らの知識欲が刺激される。ひとつのテーマに沿って、新刊だけでなく既刊の本や、小規模出版の本も埋もれることなく置かれているので発見も多い。一冊の本からゆるやかにつながる読書の楽しさを実感できる。

JR中央線武蔵小金井駅北口から徒歩1分。10～21時、無休。小金井市本町5-11-2 MEGAドン・キホーテ武蔵小金井駅前店B1
☎042-385-2351
[MAP] P.75 B-2

1.新聞書評は書店員も熟読。お客さんからの問い合わせも多い。2.店長の中原高見さん。「フェアのネタは常に考えています」。3.1冊の新刊から、著者やテーマのつながりで売り場をつくる。4.コミックは定番がきっちり揃う。通路が広く見やすい。

J-POP界の無頼派、始まりの物語

ミドリカワ書房の三鷹ラプソディ

時は2001年。北海道出身の青年、緑川伸一が「ミドリカワ書房」となったのは、上京して初めてひとり暮らしをした三鷹の街だった。引っ越して以来、10数年ぶりにこの街をふらりと散歩してみれば、当時の思い出が次々とよみがえり……。

取材・文＝パリッコ　撮影＝山出高士

本名：緑川伸一。シンガー・ソングライター。1978年、北海道川上町生まれ。2005年、『みんなのうた』でメジャーデビュー。日常に潜むあらゆるテーマを、物語のような詩世界とキャッチーなメロディーで紡ぎ、聴くもののハートを捉えて放さない。最新作『屁のような』（左）を含む過去作品サブスク解禁中！

ミドリカワ書房

——緑川さんは、どのような経緯で三鷹に住まれていたのですか？

ミドリカワ書房（以下ミ）　生まれ故郷の北海道から上京してきたのは2001年。きっかけは、レコード会社に送ったデモテープだったんです。ミュージシャンに憧れて買ったアコースティックギターで、オリジナルソングをテレコで一発録りした音質の悪〜いやつ。それが一人の変わり者のディレクターの目にとまったようで。

——まさに、ミュージシャンとしてデビューするために上京されたんですね。

ミ　ただそんなに素直に喜べる話でもなくて、当時はまだ音楽業界がバブリーだった頃の名残があったんでしょうね。見ず知らずの二人のメンバーとともに、「君たちでバンドを組みなさい」と言われたんです。しかも、僕はなぜかベース担当だった（笑）。歌がちょっとお粗末だっつーことでね。まず、上京前に住んでいた札幌の自宅までいきなりベースが送られてきたんですよ。最初は「プレゼントかな？」と思って喜んでたんですけど、商売道具を送りつけてきただけだった。

——（笑）。ちなみにどんなバンドだったんですか？

ミ　ボーカルの方がLUNA SEAが好きで、ちょっとビジュアル系っぽい（笑）。で、武蔵境に用意してもらった家で、いきなりメンバー3人での暮らしが始まったんです。でもその生活は短くて、半年くらいだったかな？　最終的にお偉いさんにプレゼンライブを見てもらったんですが、「こりゃダメだ」ということになって。

——まさかのデビューできずに解散ですか（笑）。

ミ　ただ幸運だったのが、「君だけちょっとソロで続けてみるか」と言ってもらえて、引き続き東京に住んでがんばってみることにしたんです。それで、三鷹駅南口エリアの東側、下連雀の「仲町通り」という商店街にある、小さなアパートの2階に引っ越した。確かこのあたりだったと思うんだけど……あ、あれですね。残ってる残ってる！

1. 三鷹で初めて暮らしたアパートが残る仲町通り商店街。井の頭公園にもほど近く、のどかな雰囲気。2. 散歩中、素敵な小路を発見。

次々よみがえる『みんなのうた』創作秘話

——あそこに実際緑川さんが！　今、関係ない僕ですらゾワッとしましたが、ご自身ではいかがですか？

ミ　う〜ん……なんだか、そんなに時が経ったとは思えないですね。三鷹の街自体もそうですけど。

——意外とクールですね（笑）。しかし、勝手にすごくイメージ通りなところに、ちょっと感動しています。代表曲のひとつ『リンゴガール』では、まさにこういうアパートを舞台にしたPVが作られていましたね。

ミ　あ〜、そうそう。あの曲に「毎週土日は大概彼氏が泊まりに来る　時々聞こえる笑い声　夜になればロマンポルノ男の声がいつも余計なんだよ」なんて歌詞があるんですが、あれなんかまさにこのアパートでの生活がヒントになりましたね。実際、隣の部屋から頻繁に聞こえてきたので（笑）。

「隣の部屋から頻繁に聞こえてきたので（笑）」

——その現場がここだった（笑）。

ミ　1stアルバムの『みんなのうた』に収録した曲は、ほぼこの家で書いたんじゃないかな。ここは本当に狭くてね。「ものすごい大作を書いてやるぞ！」って意気込んで作った『馬鹿兄弟』という曲があるんですけど、実際は洗濯機の上にノートを置いて書いてたのを覚えてますから。

——その事実を知って曲を聴くと、さらに深みが増しそうです。

ミ　その頃僕は武蔵境のコンビニでバイトしてたんですね。その時の同僚で、当時高校生だったから、僕より5、6個は下の男の子とおしゃべりしてたら

DAILIES
［三鷹］

家具と雑貨のセレクトショップ。「このおしゃれなお店によく来ては、家具を眺めてましたね」。

JR中央線三鷹駅南口から徒歩10分。11～21時、無休（12月30日～1月3日休）。三鷹市下連雀4-15-33 三鷹プラザ2F
☎0422・40・6766

[MAP] P.74 B-5

突然、「緑川さん、僕は〝幻の父親〟なんです」と言い出したことがあったんです。「何それ?」って聞いてみると、どうやら少し前に彼女が妊娠してしまい、中絶せざるを得なかったと。

——ありそうでなかなかない、リアルな話ですね。

ミ ただ、あとから聞いたところによると、その娘には他にもいっぱい彼氏がいたらしく、「本当に自分の子供だったのかはわからないんですけどね」って。その話に非常になんというか、心を動かされまして、「歌にしていいかい?」と聞いたら「ぜひお願いします」と言ってくれて。それで生まれたのが『雄と雌の日々』という曲だったんです。

——なんと! 実話だったんですか!

ミ 「七人とやってた」という歌詞はちょっと盛りましたけどね(笑)。

古書 上々堂(しゃんしゃんどう)

［三鷹］

絵本から国内・海外の文芸書まで幅広く取り扱う。「読むのはもっぱら小説。偶然にせよ、三鷹に住めたのは幸運でした」。

三鷹駅南口から徒歩12分。11 〜 19時、無休(12月31日〜1月2日休)。三鷹市下連雀4-17-5ウェザーコック三鷹101号 ☎0422・46・2393

［ MAP ］P.74 C-5

そして、三鷹を離れて今思うこと

——三鷹はまさに、ミドリカワ書房の出発の地だったんですね。

ミ ですねぇ。ここに住んだのは2年くらいだったかな。それから南口の西側、上連雀というエリアに引っ越して。駅からは遠いし、また古いアパートなんだけど、部屋がひとつ増えて少しは快適になりましたね。

——もう洗濯機の上で曲を書かなくてもよくなったわけですね。

ミ はい(笑)。そこには4年いたかな? それで今度は久我山に引っ越したんですが、しばらくして個人的に「人生、なかなかつらいな」という状況に陥りまして。まったく違う街で運気を変えてやろうと、家賃の安い街を探して、江戸川区に引っ越しました。それからはずっとそっち方面ですね。

「何でも歌にしてやろう!って気概がありました」

GUITAR SHOP LABORATORY よろずや

［三鷹］

ビンテージ品の販売から修理まで。「ここは玄人向けギターショップという印象でしたが、もっと来ておけばよかった」。

三鷹駅南口から徒歩7分。12 〜 20時、第1・3木休(12月31日〜1月2日休)。三鷹市下連雀3-32-12 1F

☎0422・49・6969 ［ MAP ］P.74 B-5

——三鷹の街との違いはありましたか?

ミ 当時の僕にとっては「三鷹=東京」だったので、最初は違和感がすごかった。空気からして違うなと。まず一之江という街に住んだんですが、『ビー・バップ・ハイスクール』からそのまま飛び出してきたような人が普通に歩いて、「俺は夢でも見てるのか?」って。

——(笑)。そういえば、緑川さんはお酒好きだと聞いたのですが、当時は三鷹の街で飲まれたり?

ミ それがね、ぜんぜんだったんですよ。なんせ若かったですからね。「この店、渋くていいなぁ」なんつって飲むという価値観がなかった。何度か行ったと記憶してるのは、『一休』っていう安いチェーン店くらい。こうやってあらためて三鷹を歩いてみると、雰囲気のいい酒場もたくさんありますね。今思えば、もったいなかったなぁ。

——それでは、三鷹では主にどのように過ごされていたんでしょうか?

ミ 当時はヒマだったですからね。思い出されるのは井の頭公園。あとはやっぱり、太宰治。禅林寺というお寺に太宰の墓があって、よくふらふらとお参りに行ってました。三鷹は古本屋が普通にそこらにあるのもよかったな。僕は昭和の小説に影響を受けた曲を書くことも多いので、人生の中でも特に本に親しんだ時代だったなぁと。今ほど娯楽が無かったってのもありますが。

——やっぱり本から刺激を得ることが多かったんですね。

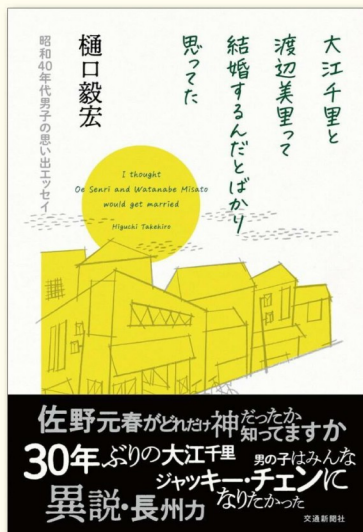
ミ それ以外はとにかく、ボロアパートで曲を書いていた。当時は「何でも歌にしてやろう!」って気概がありましたからね。ミドリカワ書房の初期の曲たちには、確実に三鷹という街のエッセンスがこめられているんだなぁと、今日、あらためて思いました。

次こそ三鷹でしっかり飲みたい

「散歩の達人」の人気連載が単行本化！

昭和40年代男子の思い出エッセイ

大江千里と渡辺美里って結婚するんだとばかり思ってた

樋口 毅宏

定価 本体1,400円+税／四六判

あの日、あの時、あの出来事。当時、僕らは何を思い、何をしていたのか。東京に生まれ育ち、暮らしてきた作家・樋口毅宏が、様々な切り口から、昭和の思い出を振り返る。

掲載内容

- ★30年ぶりの大江千里
- ★僕は渡辺美里と結婚したかった ――80年代日本ポップミュージック考
- ★樋口毅宏の引っ越し人生
- ★BOØWYとわたし
- ★久米宏さんのこと
- ★尾崎豊が死んだ日
- ★中島みゆきに謝罪します
- ★ゾンビ、ネバー・ダイ
- ★テレビがやんちゃだった頃
- ★桑田佳祐は、日本のポップミュージック史上最大の変態だ
- ★男の子はみんなジャッキー・チェンになりたかった
- ★TM、チャゲアス、米米、バクチク、ブルーハーツ…… 80年代ライブ評
- ★武道館を愛していますけど何か?
- ★人生で大事な町はすべてアド街から教わった
- ★佐野元春がどれだけ神だったか知ってますか
- ★金曜夜8時といえば――昭和プロレスの幻影
- ★『タッチ』とは『あしたのジョー』である
- ★異説・長州力
- ★When I was young, I'd listen to the radio
- ★昭和最後の日、平成最初の日

知る人ぞ知るご当地体操でいい汗をかく

噂の〝三鷹体操〟をマスターせよ!

姿勢を正しく保てばけっこう効くよっ!

「三鷹体操」という動作がちょいとユニークな体操。なぜか地元ですら不思議なほど知られてない。正体を確かめるべく話を聞いてみれば、時代を先取りした優れた体操なのであった。

取材・文＝奥谷道草　撮影＝高野尚人

謎めいた体操を手がけたのは、三鷹市役所。動画を借りて学ぶこともできる。観ると最初こそ普通っぽいが、両手を開いてダンス風になったりシコ踏んじゃったりしてちょっとアヤしい。市が関わっている以上、まっとうな体操のはずなんですけど……。そのあたりを市役所に隣接する立派な公共施設、三鷹中央防災公園・元気創造プラザで、生みの親である河井恵美さんからお話をうかがった。

新要素を盛り込んだラジオ体操の進化型

三鷹体操は１９８９年、当時の三鷹市体育指導委員協議会が三鷹開村１００周年の記念に、三鷹独自の体操として考案。三鷹市体育指導委員だった河井さんの下、体育指導委員のメンバーの意見を集め、ＮＨＫラジオ体操の指導で知られる輪嶋直幸氏の指導と学校法人二階堂学園理事長（日本女子体育大学元学長）の石崎朔子氏の監修により約1年かけて完成。市の開催するイベントなどでＰＲしたものの、イマイチ広まらず、伝説の体操と化していた次第。でも内容がイマイチなわけではない。音楽からして当時まだ目新しかったシンセサイザーを用い、様々な新しい試みが柔軟に盛り込まれているのだ。

例えば手のひらを返す動作。リンパの流れをよくして、免疫アップ効果も期待できる。前か横方向にまとまりがちな体操の動きには、斜めに踏み出す動作を加味。途中で参加者同士が手をつなぎ輪になり、バランス感覚を養う運動も新鮮だ。シコ踏み（＝スクワット）や、水泳のクロールの仕草を加えたのも、子供たちになじみやすくする工夫で、実際に喜ばれるとか。

アヤしく感じた動作も話を聞けばイチイチ納得である。広がらなかったのは、時代を先取りして斬新すぎたせいかも。このまま埋もれているのはもったいない。

現に、時代に合わせて映像と音楽をリニューアルする計画もあるとか。三鷹体操の輪が三鷹から全国へと広まることを願いたい。

貸し出し用体操ビデオ。画質と音声の古さが謎に輪を掛けている。河井さんによると動きも一部オカシイとか。21年リニューアル予定。

【お話を聞いたのは】

三鷹市ベッセルスポーツクラブ会長

河井恵美さん

体育指導委員を20年務め、三鷹方式と呼ばれる市民スポーツ活動の組織化の草分けでもある。気さくなお人柄。

これが三鷹体操　全13の動きだ！
1 上肢の運動
指先に力を集中して前・横・上に押し出す！
2 首の運動
肩の力を抜き、首を大きく回す
3 前後屈運動
手を腰に当て、しっかり支えて後屈
4 捻転の運動
纏（まとい）のイメージで腕をぶらぶら腰をひねる
5 回旋運動
腕を水平に回転。テーブルを拭くイメージで
6 8の字運動
腰も使って全身で前方に大きく8の字を描く
7 上下肢の運動"羽ばたく"
全身で斜め方向へ羽ばたくように踏み出す！
8 下肢の運動"手をつなごう"A
仲間と輪を作って深くしゃがんで立つ
8 "手をつなごう"B
手をつないだまま脚を左右交互に蹴り出す
9 跳躍運動
リズミカルにジャンプ。曲げた肘で脇を叩く
10 体側の運動"ストレッチ"
手首を曲げ、天井と壁を押すように突き出す
11 スポーツの動きA"水泳"
腕全体を使って大きくクロールと背泳ぎ！
11 スポーツの動きB"相撲"
両膝に手をやり、しっかりシコ踏み
12 背伸びの運動"小さく大きく"
小さくしゃがみ、できるだけ大きく背伸び！
腰を落とし、手の平を返して上へ体を伸ばす
13 深呼吸
両手を開いて普通に深呼吸。おつかれさま〜

中央線"エキシタ"商店街へようこそ!

JR武蔵境駅～JR武蔵小金井駅の高架下は近年「ののみち」という歩行空間となり、ユニークなスポットが続々誕生中。自家醸造や自家焙煎の工房、工芸作家たちのアトリエ型店舗、シェアオフィスなどが連なり、さながら商店街のよう。広場や公園、オープンテラスも点在し、人々が日夜集う憩いの小径になっている。

取材・文＝佐藤さゆり（team まめ）
撮影＝オカダタカオ

③

[Coffee with 4 Elements]

クリアな味に杯を重ねる常連多数

店主の中野善仁(よしひと)さんは焙煎、挽き方、淹れ方をとことん追求。希少豆のエスメラルダ・スペシャル モンターニャ1200円は後から果実味も花開く。ラテのなめらかさにも驚く。コーヒーは500円～。12～22時、木休。☎050・7117・1901

[MAP] P.75 B-3

①

[Suicle(スイクル)]

スイスイちょい乗りにも便利!

一度会員登録をしたらSuicaをタッチするだけ。その後何度でも借りられるレンタサイクルだ。サイクルポートは駅から徒歩2分以内にあり、沿線に4カ所あるどのポートに返却してもOK。1時間120円。http://suicle-ccs.jp/

[MAP] P.74 B-4, P.75 B-3

④

[KO-TO(コート) 東小金井事業創造センター]

やりたい仕事を後押し!

登録要らずで、すぐに利用できるシェアオフィスは、オンライン会議にも使え、無料ミーティングルームも併設。また、開業前の物件相談やゼミなども開催。アイデアを形にしたい人の背中を押してくれる。シェアオフィス利用料1日1000円。10～18時、土・日・祝休（12月29日～1月6日休）。☎0422・30・5800（タウンキッチン） [MAP] P.75 B-3

[MAP] P.74 B-4

②

[Ond(オンド) craft(クラフト) food+(フードプラス) markhor(マーコール) DELI(デリ)]

持ち帰りにもうれしい見目麗しい手作り総菜

「私が食べたいものを」と、店主の渋谷恵さんは地元青果店から旬野菜を仕入れ、総菜10種以上を手作り。ほっこりするやさしい味揃いで食卓も華やぐ。イートインでは雑穀米、ミニサラダ付きのよりどり3品プレート1020円を。Ond内で販売する自家醸造ビール、自家焙煎コーヒー、タルトと一緒に満喫したい。10時～19時LO、水休(12月29日～1月4日休)。☎0422・38・5500

キィニョン 武蔵小金井ののみち店

木の温もりと絵本にもほっこりするパン屋さん

国分寺の旧本店で愛用された絵本、椅子などとともに移転オープン。厨房とカフェを備え、やわらかな日差しが店内に差し込む。不動の人気は生クリーム仕立てで口どけしっとりのスコーン185円〜。バナナジュース420円や、数週間ごとに替わるスープ450円の、濃い香味にも体が喜ぶ。8〜19時、無休（12月30日〜1月2日休）。☎042･316･3917

1.絵本読み聞かせなど、不定期開催。2.タルティーヌ、バーガー、シフォンなど、この店だけの味も用意。3.開放的なカフェでイートインできる。

[MAP] P.75 B-2

コミュニティステーション 東小金井広場

時にのどか、時に熱戦の場に！

ベンチで休息できる広場は、時にイベントの主会場に変身。毎月第1日曜の12〜16時には「ヤマコヤのテラコヤ」を開催。ベーゴマ遊びやワークショップを通して、大人と子供が真剣勝負する場になる！

[MAP] P.75 B-3

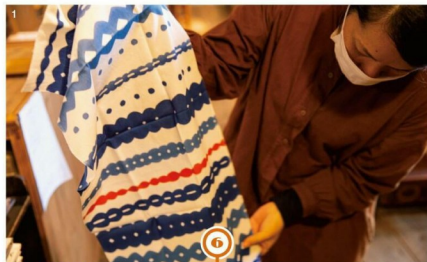
『中央線が好きだ。』マガジン発行中！

どの街にも個性があり、街歩きが楽しいJR中央線沿線。JR東日本では、この沿線の魅力を「中央線が好きだ。」というキャッチコピーのもと、さまざまな形で情報発信している。そのひとつが、本誌『散歩の達人』共同編集により、主に新宿〜高尾駅の中央線沿線の情報を集めたフリーマガジンだ。首都圏の主なJR線の駅で好評配布中！ 12月発行のマガジンは銭湯特集。公式ウェブサイト「中央線が好きだ。web」でも閲覧できるので、ぜひチェックしてみて。

公式アカウントでも情報発信中

@chuosuki

chuosuki

1.手ぬぐい1650円は切り絵がモチーフ。2.楽しくなる雑貨満載。3.鋳物の街・川口製オリジナルベーゴマ400円。

[MAP] P.75 B-3

atelier tempo ヤマコヤ

ほのぼのと和む暮らしの雑貨たち

手仕事作家たちが集う工房兼ショップ。その一人、やまさき薫さんは、子供や野菜などのイラストを朗らかに描き、ポストカード、布バッグなどにあしらう。伝統工芸の職人に依頼して作る、注染で染めた手ぬぐい、ベーゴマも必見。また、月1で「ヤマコヤのテラコヤ」（⑤に記載）を主催する。11〜17時、火･水･木休（12月28日〜1月7日休）。☎042･316･3972

取材・文＝松井一恵　撮影＝加藤熊三

ほどよい距離で、人知れずエール交換

親子でそれぞれ、お店やってます

昭和の時代から長年営む地域密着の商店がある。そんな商店に生まれ、多忙な両親の背中を見て育った次世代が同じエリアで商いの道を歩んでいる！　ひそかに互いを思い合う家族模様を、こそっと、のぞいてみた。

一番人気のハンバーグビーフシチュー（サラダ・ライス付き）1100円。

石田紀彦さん（父）

きい子さん（母）

JR中央線東小金井駅nonowa口から徒歩5分。11時45分〜14時30分・18時〜20時30分、木・第3水休（12月28日〜1月5日休）。小金井市梶野町5-6-11 ☎042・384・0446
[MAP] P.75 B-3

洋食を作り続けて47年
太っ腹なひと皿を

親 キッチンブラウン ［洋食／東小金井］

×

子 maika（マイカ） ［雑貨・焼き菓子／三鷹］

1974年に開店した頃は「町というより農村でした」と、紀彦さん。新潟県から上京し、料理修業して独立。庶民には高級品だったビーフシチューを、とにかく安く食べてもらおうと願い、手間隙惜しまず、きい子さんと共に営んできた。美由紀さんは、ハンバーグが大好物。「父が作るのがやっぱり最高。他は、おいしいと思ったことないんです」。若い娘夫婦が商いを始めると知り、両親は心配した。が、「何事も失敗はつきもの」と、紀彦さんは叱咤（しった）激励。実父を亡くしている剛さんは、「支えてもらっている」と感じている。焼き菓子を作るようになった美由紀さんが、最近気付いたことがある。「みんながおいしいって思えるものを作り続けるって本当にすごい」。夜、様子うかがいで『キッチンブラウン』へ顔を出す二人。決まって「食べて行きなさいね」と、きい子さんが引き止め、紀彦さんがいそいそとブラウンソースを温め始める。

宮原 剛（つよし）さん（長女の夫）

美由紀さん（長女）

JR中央線三鷹駅南口から徒歩5分。11〜18時、火休（12月29日は営業、12月31日〜1月3日休）。三鷹市下連雀3-38-4 三鷹産業プラザ1F ☎0422・26・7704
[MAP] P.74 B-5

物語ある日常の道具を
国内外から選りすぐり

『キッチンブラウン』の厨房で作るkb's bakeの焼き菓子。

限定品から自然派まで
通もうなる銘柄あり

佐藤裕彦さん（父・1代目）

ヨシイさん（母）

利彦さん（三男・2代目）

順一くん（孫）

裕彦さんは「久保田」、利彦さんは「作」、ヨシイさんはビール党。

東小金井駅南口から徒歩3分。9〜21時30分、月休（1月1日休）。小金井市東町4-31-9　☎042・383・1011
[MAP] P.75 B-3

佐藤商店
［酒屋／東小金井］

×

杉玉屋
［ワインバー／東小金井］

商店街がまだなかった1969年に開店。食料品も扱っていたが、スーパーの時代がやってきて、新しい酒屋のあり方を模索。裕彦さんの故郷・新潟県が誇る「久保田」や「八海山」など、地酒を柱に据え始めた。「酒は落語にも登場するおもしろい商売。時代に呑み込まれず、魅力ある様子を孫に伝えたい」と裕彦さん。長男ゆえ「後を継ぐかも」と思いながらも飲食のかっこよさに憧れ、イタリア料理店で勤めた裕和さん。「気がつけば弟が手伝っていて、せめて親の近くで……」。隠れ家のような『杉玉屋』を開き、18年になる。兄弟は、「今の流行りはどんなかな?」など、頻繁にお酒の情報交換をするという。「向こうもここも、地元の人のおかげで今があります。地元の人に恩返しする気持ちを忘れずにいたいですね」。家族を代表するかのように話す裕和さん。さて、元日は『佐藤商店』唯一の休み。「家族みんなが集まりますよ」と、ヨシイさんの声が弾んだ。

大人が静かにゆっくりと
お酒を楽しむ場

おすすめグラスワイン1250円〜、海水でゆでたニンジンのサラダ650円。

佐藤裕和さん（長男）

18〜24時、水休（12月30日〜1月4日ごろ休）。住所、☎非公開
[MAP] P.75

散歩の達人 Back Number

2020年12月号

大特集
町田・相模大野
第2特集
和さんぽのすすめ

2020年11月号

大特集
読書は冒険だ
第2特集
東京で日本ワインを楽しむ方法

2020年10月号

大特集
川越・
朝霞・志木・ふじみ野
第2特集
噂の房総へようこそ

2020年9月号

大特集
自由のカレー！
第2特集
前橋vs宇都宮

2020年8月号

大特集
朝を歩こう
第2特集
350mℓ缶酒図鑑100

2020年7月号

大特集
東京さんぽ図鑑

2020年6月号

大特集
ご近所さんぽを楽しむ15の方法
第2特集
ユニークキッチンカーを追え！

2020年5月号

大特集
東京周辺
自転車さんぽ
第2特集
池袋カルチャー最前線！

2020年4月号

大特集
山手線
30駅さんぽ

2020年3月号

大特集
戸越銀座・
武蔵小山・中延
第2特集
関東で戦国歴史さんぽ

バックナンバーを扱っている主な書店（2020年12月現在）

東京都（23区）
- リブロ／浅草店
- 明正堂書店／アトレ上野店
- 一弘堂書店（西小山）
- 紀伊國屋書店／新宿本店
- 三省堂書店／神保町本店
- ジュンク堂書店／池袋店
- ブックファースト／新宿店・アトレ大森店・ルミネ北千住店・五反田店
- 文教堂書店／赤坂店
- 丸善／丸の内本店・日本橋店
- MARUZEN&ジュンク堂書店／渋谷店
- 八重洲ブックセンター／本店（東京）・石神井公園店
- 書泉グランデ（神保町）
- 蔦屋書店／代官山店

東京都（市部）
- 紀伊國屋書店／国分寺店
- ジュンク堂書店／吉祥寺店・立川髙島屋店
- 博文堂書店／田無店
- ブックスルーエ（吉祥寺）
- ブックファースト／アトレ吉祥寺店
- 丸善／多摩センター店

千葉県
- 有隣堂／アトレ新浦安店
- ときわ書房／本店（船橋）・本八幡店
- 文教堂書店／浦安西友店
- 丸善／津田沼店

神奈川県
- 文教堂書店／溝ノ口本店
- 丸善／ラゾーナ川崎店
- ジュンク堂書店／藤沢店

岩手県
- ジュンク堂書店／盛岡店

群馬県
- 戸田書店／前橋本店

大阪府
- ジュンク堂書店／難波店

※営業時間・在庫状況につきましては、事前に書店にご確認ください。

バックナンバーの購入方法

▶お近くの書店にてご注文ください。
▶交通新聞社 オンラインショップにてご注文ください。
　お支払いはカード払い（一括のみ）かコンビニ払いとなります。
▶お電話またはFAXでのお申し込みは、下記の交通新聞社 販売部までお問い合わせください。お振込用紙でのお支払いになります。
※バックナンバーをオンラインショップ・お電話・FAXでのお申し込みの場合は、所定の送料がかかります。

●お問い合わせ　交通新聞社 販売部
TEL.03-6831-6622
FAX.03-6831-6624（24時間受付）

〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-3-11
NBF御茶ノ水ビル

※品切れの場合はご容赦ください

※いただいた個人情報は、ご注文された雑誌・書籍の配送、お支払い確認等の連絡および小社出版物のご案内をお送りするために使用させていただき、その目的以外での利用はいたしません。変更が生じた場合には、速やかに小社販売部までご連絡をお願いいたします。

散歩の達人 定期購読のご案内

8,250円（税込）

年間定期購読お申し込み方法

▼Fujisan.co.jpにて承ります

①PC・スマホサイトから

②お電話で（新規定期購読申し込み専用）
0120-223-223
（24時間 年中無休）

ご注意
- お申し込みはFujisan.co.jpの利用規約に準じます。
- お支払いのタイミングによってはご希望の開始号が後ろにずれる場合がございます。
- お届けは発売日前後を予定しておりますが、発送事情により遅れる場合がございます。
- 定期購読は原則として途中解約はできませんので、予めご了承ください。
- お支払い方法など、詳しくはFujisan.co.jpをご覧ください。

体の底からホットになろう

冬こそ、ピリ辛ラーメンが食べたい

思わず身が縮こまる、冬本番。
辛いラーメンで、体の芯から温まるのはいかが？
ラーメン店激戦区のこの界隈で、
定番の裏に隠れたピリ辛ラーメンを探してみた！

取材・文＝高橋健太（teamまめ）
撮影＝井上洋平

特製麻辣醤（マーラージャン）の香る
美しい真紅のスープ！

▲
ワンタンめん（850円）＋味玉（100円）＋麻辣醤（50円）

〈 ピリ辛ポイント 〉

3種の唐辛子と花椒、香味野菜をじっくり炒めた麻辣醤。アクセントのカリカリ大豆の食感が、また楽しい。

中華そば 春秋庵

［ 武蔵小金井 ］

　ベースは、魚介出汁に豚と鶏のガラスープ、貝柱入り醤油ダレを合わせたあっさり系。そこに特製の麻辣醤が加わり、真紅の一杯に変貌する。「麻辣醤は、元々冬季限定の担々麺のために作ったんです」とは、店主の中川智明さん。ふと思いつき通常のラーメンに加えたところ常連衆の人気を呼び、レギュラー化した。ツルツルの細麺をひと口すすれば、花椒（ホワジャオ）の香りが鼻腔を抜け、後引く辛味が残る。

JR中央線武蔵小金井駅南口から京王バス「多磨霊園駅」行き8分の「貫井坂下」下車3分。11時30分～14時30分・17時30分～22時、火夜・日休（12月31日夜～1月3日休）。小金井市貫井南町2-7-10　☎なし
［ MAP ］P.75 C-2

5年前に開業した中川さん。実は、現役で俳優業もこなしている多才な人だ。

麺や 純氣

［武蔵境］

ラーメンは、店主の比留間祐司さんが修業した博多とんこつ。豚の頭を高温で18時間炊き、サラサラで臭みのないあっさり味のスープだ。そこに特製辛味噌の辛味玉と、香味野菜を揚げて香りづけした風味油が加わり、辛味とコク、芳香が一気に増す。自家製の細麺をすすると小麦の香りがふわりと立ち上り、これまた辛いスープと相性◎。好みで高菜を加えれば辛味にブーストがかかり、箸を進める手が止まらない。

JR中央線・西武多摩川線武蔵境駅北口から小田急バス「団地上水端」行き6分の「団地中央」下車すぐ。11時～14時30分・17時30分～20時30分（夜は土・日・祝のみ）、火休（12月29日～1月5日休）。武蔵野市桜堤1-8-5 増田ビル1F ☎0422・57・6816 ［MAP］P.74 A-4

〈ピリ辛ポイント〉

数種類の味噌と肉、野菜、スパイスを混ぜ込んだ辛味玉。少しずつスープに溶かして味の変化を楽しみたい。

「凝り性で、なんでも手を抜けないんです」と、比留間さん。

純辛そば
950円

博多とんこつ×辛味噌の
圧倒的風味に刮目！

スタミナワンタンメン
（煮たまご入り）
950円

ゴマの香りが後を引く！
酒田名物ワンタンメン

ワンタンメンの満月 三鷹店

［三鷹］

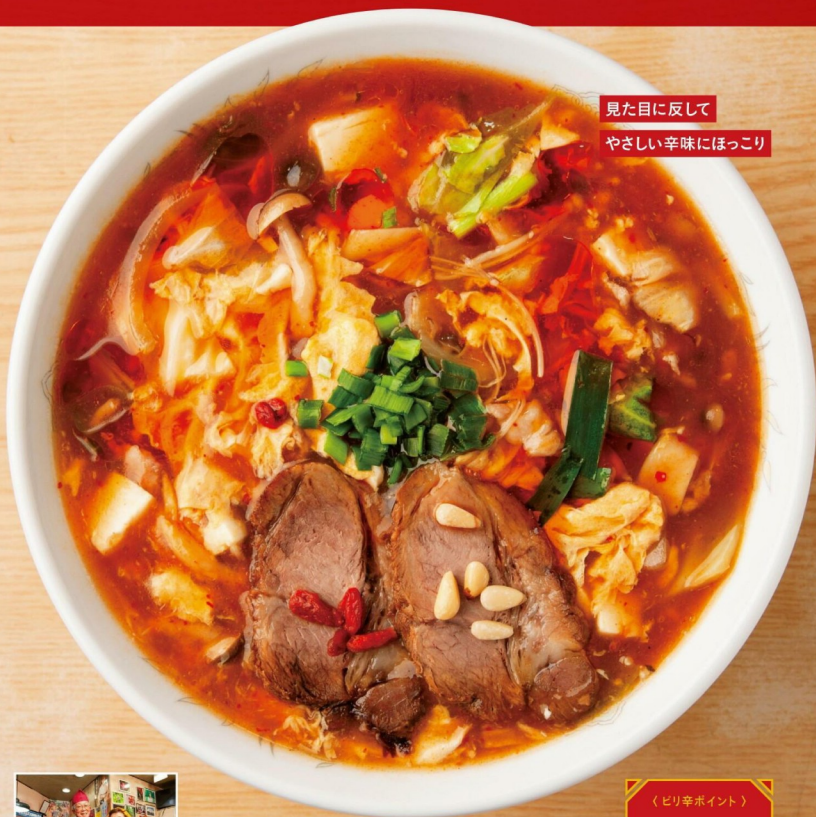
トビウオをはじめとした魚介の香りがガツン。本店の山形県酒田市で60年以上続く老舗は、ワンタンメンで名を馳せる。その定番のワンタンメンにゴマラー油が加わった「スタミナ」は、ほのかな辛味で体の奥から熱を帯びるよう。「ネーミングに反してニンニクは入ってないんです」とは、店長の佐藤歩さん。食用シルクとともに練り込んだ極薄のワンタンがするりと口中に飛び込み、ツルツルの舌触りに頬が緩む。

JR中央線三鷹駅南口から徒歩10分。11時30分～20時（12月31日は～15時）、木休（1月1日休）。三鷹市下連雀4-16-15 東洋三鷹コーポ1F ☎0422・24・8557 ［MAP］P.74 B-5

〈ピリ辛ポイント〉

自家製のゴマラー油を混ぜたカエシ。山形産コレステロールゼロの紅花油も風味にアクセントを加えている。

店長の佐藤さん。快活で明るいキャラクターも隠し味だ！

スーラータンメン
900円
▼

見た目に反して
やさしい辛味にほっこり

杏苑（きょうえん）

［三鷹］

中華一筋60年の店主・本山健（たけし）さんは、中国料理では定番の酸辣湯麺を「もっと優しい味に」と改良。豚肉やキノコ、豆腐、そして野菜がたっぷり入ったとろみあるスープは、鶏と豚のガラをベースに、豆板醤、唐辛子、合わせ酢を加えている。溶き卵の甘みが辛さを絶妙に中和し、レンコン粉を練り込んだプリプリの麺とも相性バッチリ。追ってくる酢の芳香が爽やかな後味で、次のひと口を誘う。

三鷹駅南口から小田急バス「深大寺」行き5分の「大成高校前」下車5分。11時～14時30分・17～21時、火・水休（12月30日～1月3日休）。三鷹市下連雀7-9-4　☎0422・45・1948

［MAP］P.74 C-5

1.本山さんと妻・章子（あきこ）さん。温かみある人柄に心和む。2.開業して今年で52年。味わいある外観だ。名物・水戸藩ラーメンも人気。

四川産の豆板醤と唐辛子が辛味の決め手。香味油として使っている自家製ラー油も風味を後押ししている。

心まで、ほかほかぬくぬく

味よし、人よし、風情よし。三位一体あったかグルメ

取材・文＝佐藤さゆり　高橋健太（teamまめ）
撮影＝井上洋平　金子怜史　本野克佳

飲食店がひしめくこの界隈には、地域に根ざした店主も多く、心を込めた料理と相まって人柄がじんわり染みてくる。なかには、持ち帰れる料理もあり、店で、自宅で、澄んだ空の下で、二度三度、楽しめる喜びを噛みしめたい。

農家のピザ ミノールマルシェ

［武蔵小金井］

「ほとんど農薬を使わないから不細工で」と、店主の後藤稔さんは自慢の野菜を用いてピザ屋を開業。最初はテイクアウト専門だったが、「その場で食べたい」との声を受けてウッドデッキを手作り。2017年より野趣ある空間が登場した。ピザ担当は息子の允則さん。山芋粉や米粉などを配合し、各野菜の火入れ具合を計算。約30分付きっきりで焼き上げる。サクふわ生地と多彩な香味に小躍り必至だ。

JR中央線武蔵小金井駅北口から西武バス「小平駅南口」行き10分の「御幸町西」下車2分。11時30分～20時、不定休(月・火になること多し、1月1～8日休)。小平市回田町385-15シュビアリア1F
☎080･3911･5100　テイクアウト可(要予約)
［MAP］P.75 A-2

1. 稔さん（左）夫妻の間に、允則さん。2. ハバネロ、ブート・ジョロキアなど世界のトウガラシも栽培、ピザ用オイルも作る。野菜直売あり。

惜しげもなくのっけた自家栽培の無農薬野菜

季節の野菜ピザM(約27cm)1210円。S（約20cm）も用意する。

ツヤピカうどんは汁椀を抱えてすするべし

手打ちうどん へそまがり

［ 東小金井 ］

小さい頃からうどん好きの店主・高橋光雄さんは「自分好みが食べたくて」と、主に国産小麦を用いて毎朝こね、踏み、寝かせ、注文後に手切り。さばや煮干しも用いた滋味深い肉汁にくぐらせれば、舌触りなめらか。稲庭風の細打ちだが、しなやかな弾力だ。「ショウガを入れてみて」の声に倣えば、肉汁の甘みがよりくっきり。腹の底から温まり、窓の外を見れば青々と伸びる竹林の借景。贅沢だ。

JR中央線東小金井駅北口から徒歩11分。11時～14時LO、月～水休（12月28日～1月13日休）。小金井市梶野町4-10-29 ☎0422・54・6607
［ MAP ］P.75 B-3

1.肉汁うどん800円。他に、小金井で昔から食べられるずりうどん650円、手製のきんぴらごぼう300円などもおすすめ。2.古民家風の店内は居間のよう。冬にうれしいこたつ席も。3.路地の奥に潜む一軒家で高橋さん夫妻が営む。

体が喜ぶごはんをほのぼの茶の間で

にしまきごはん

［ 武蔵小金井 ］

シェアカフェやアパートの一室で営んできた店が手狭に。「お客さんのつてで」と、店主の西 真紀さんは古びた民家と出合った。玄関、広縁など、風情を生かした空間でのんびり味わえるのはベジごはんだ。無類の野菜好きで、旬野菜を小金井の高橋金一さんや『坂本農園』などから仕入れる。主菜は、大豆ミートや高野豆腐をカツ、餃子などに変貌させる。山形県新庄産雑穀＆玄米のごはんも甘みしみじみ。

武蔵小金井駅南口から徒歩13分。11時～17時LO、水・木休（12月28日～1月7日休）。小金井市中町2-13-10 ☎0422・03・2418
テイクアウト可 ［ MAP ］P.75 B-3

1.本日のごはん1080円。写真は大豆ミートの唐あげ、和風ポテトサラダ、ベジ麻婆春雨、ほうれん草おひたし。2.畳敷きで落ち着く風情。3.ランチドリンクの豆乳チャイ320円は「ごりごりスパイスを挽いてます」。キウイとリンゴのマフィン350円。4.西さん。

フォーとバインミーのお店 Pho You

［ 三鷹 ］

活力を引き出す
ベトナムめしに舌鼓

ホテルの料理人だったビンさんの腕にほれ込んだ店主の田中孝弥さん。「本場の優しい味を大切に、日本人の舌に合うよう味を調整しました」と語る。フォーは固めに茹でてあり心地よい喉越し。あっさり鶏ガラスープを唐辛子とレモンで味変するのも乙だ。バインミーは外カリ中フワの米粉パンにベトナム風ハムやレバーパテ、ダイコンとニンジンの酢漬けをサンド。辛味と酸味で活力が湧く！

JR中央線三鷹駅南口から徒歩3分。11～14時・17～22時（土・日・祝は通し営業）、不定休（1月1～4日休）。三鷹市下連雀3-28-23
☎0422·29·9295
テイクアウト可
［ MAP ］P.74 B-5

1. 鶏のフォー780円。ランチCセット300円。2. 田中さん（左）とビンさん。3. 手前はバインミー680円。バインセオ980円はターメリック入りの米粉をパリパリに焼いたベトナムのクレープ風料理だ。

キッチンconro

［ 三鷹 ］

絡み合う香りに誘われ
脳内タイ旅行へ

店主の矢向怜さんが吉祥寺の修業先で出会ったのは、タイ・イサーン出身のシェフ。「大事なのは香り。利かせるところは利かせ、他は主張しすぎないように」との教えを独立した今も胸に秘める。カオマンガイを頬張ると、鶏油とショウガで炒めたタイ米のかぐわしさに驚き。タイの味噌やハーブを加えたジンジャーソースのすっきりしたコク、蒸し鶏の旨味が次々と現れ、複雑に絡み合う香りにうっとり。

三鷹駅南口から徒歩7分。11時30分～15時・18時～21時30分LO、不定休（12月29日～1月5日休）。三鷹市下連雀3-20-7浜中ビル1F ☎0422·24·9418
テイクアウト可
［ MAP ］P.74 B-5

1. カオマンガイ935円。2. バンド「toconoma」でも活躍する。併設の美容院は奥様担当だ。3. 手前から、タイのハーブを用いたコンロのレバーペースト638円、ヤムウンセン748円。シンハービール660円で晩酌したい。

豊洲仕入れの上物揃い
日ごと変わる魚が魅力

1. 手前から、お任せ盛り1人前1320円（写真は2人前）、キンキの煮魚2000円ほど（時価）、錫（すず）製徳利で供す燗酒1合1100円。2. 白身魚と舞茸炊き込みごはん1100円は締めに。3.「献立は魚次第」と多田さん。

さかな家 碧（あお）

［武蔵境］

中華料理で修業し、父の居酒屋を手伝った店主の多田薫さんは「魚屋さんとの出会いがきっかけで」と、魚料理店を開業。その真骨頂が、刺し身の盛り合わせだ。豊洲市場仕入れのアジは身の弾力がすさまじく、三重のカワハギ、氷見のブリなど、旬のスターが勢揃い。水を用いず、こっくりと煮付けた魚もふくよかで、日本酒はもちろん、土鍋ごはんも恋しくなる。中華風もつ煮など、独自のアテもたまらない。

JR中央線・西武多摩川線武蔵境駅南口から徒歩4分。17～24時、日休（月が祝の場合は休、12月31日～1月5日休）。武蔵野市境南町2-12-21 ☎0422-33-2789
［MAP］P.74 B-4

小技を利かせたカレーに
やみつき必至

Blue Bird
[三鷹]

店主の田浦達士さんは、タイレストランで培った料理の腕とスパイスの知識を生かし、カレーが看板の喫茶を開いた。一番人気は肉感ガッツリのドライカレー。飴色になるまで炒めたタマネギが香ばしく、プリプリのひき肉の旨味と混ざり合う。「スパイスは最低限」と語るものの、香辛料の芳香が後から駆け抜ける。目玉焼きを崩して黄身と合わせれば、まろやかさが後を引き、口に運ぶ手が止まらない。

三鷹駅北口から徒歩8分。11～21時、土休(12月30日～1月3日休)。武蔵野市中町2-16-1武蔵野サマリヤマンション1F
☎0422･52･1277
テイクアウト可　[MAP] P.74 B-6

1. ドライカレー900円。昼、夜ともにカレーはすべてサラダとピクルス付き。ドリンクは300円～で、セットで100円に。2. チキンカレー900円。ホロホロチキンの食感がやみつきに。3. 開業して10年の田浦さん。

味よし、人よし、風情よし。
三位一体あったかグルメ

しっとり上品な
LYB豚を堪能あれ

BISTRO ROSIER
[武蔵境]

使っているのは3種の品種を掛け合わせた静岡県産の銘柄豚・LYB豚。「脂がしつこくなく上品な味」と、店長の宮城将太さんは胸を張る。様々な豚料理が品書きに並ぶ中、一番人気はロティ。肉の塊の両面を200℃のオーブンで焼き、70℃前後の温度で休ませる。分厚いカットの肉を口に運べば、しっとりした舌触り。熱で溶け出した脂と肉汁の旨味が一体となって口中に広がり、恍惚となる。

武蔵境駅北口から徒歩3分。11時30分～14時30分・17～22時、月・火昼休(12月31日・1月1日休)。武蔵野市境1-3-14リトルガーデン102　☎0422･38･9155
テイクアウト可　[MAP] P.74 B-4

1. 朝霧高原直送 LYB豚のロティ1890円。日替わりの2種の塩で味わう。2. 宮城さん。3. ランチでもLYB豚を使う。人気のオムライスプレート1100円は、ひき肉たっぷりな特製デミソースのコクある味わいが至福を呼ぶ。

ButaBaco

［三鷹］

三鷹駅北口から徒歩4分。11時30分～13時30分LO・17時～23時LO、日休（1月1・2日休）。武蔵野市中町1-19-11
☎0422·69·2546
テイクアウト可
［ MAP ］P.74 B-5

かぶりつけばわかる肉の旨味と薫香の威力

塊肉を仕入れて手挽き。赤身の味が濃いアンガス牛の超粗挽きパテに自家製ベーコンが重なり、その上にスモークチーズが雪のように積もる。フランスパンに似た天然酵母のバンズで挟めば、肉の醍醐味が半端なく、薫香が鼻腔（びこう）を駆け抜ける。また、世界のソーセージも無添加で手作り。「腸まで使いきる文化が僕のルーツの沖縄と同じ。感銘したんです」と、店主の富澤怜央さん。味紀行も楽しみだ。

1. ベーコンスモークチーズバーガー 1280円。2. 香ばしさ炸裂。3. 自家製ソーセージは日替わりで常時8～10種。手前からイタリアのサルシッチャ、モロッコのメルゲーズ、豚トロ入りTHEオリジナル各680円。オリオンビールと相性抜群だ。4. 富澤さん。

街と酒への愛が止まらない人情系

いま、会いに行きたい酒屋さん

岐阜県の初緑純米吟醸無濾過生原酒（緑）は「香りがいいですよ」。

いい酒場がひしめく界隈ゆえ、品揃え豊富な酒屋さんもゴロゴロ。そのなか宅飲み酒を買うならここへ。地元と酒蔵への愛に満ちる店主との酒談議に酔いしれたくなる！

取材・文＝佐藤さゆり　撮影＝金子怜史

1.2014年に建て替え。2.角打ちは燗酒含め日本酒1杯200円、3種飲み比べ500円。生ビールやハイボールもあり。3.金婚を醸す東村山市『豊島屋酒造』特注「小金井滄浪泉園の四季」も販売。

角打ちはいつでもやってるよ～

かじや酒店

［武蔵小金井］

旧街道に店を構えて4代目

食品・雑貨店として明治32年（1899）に創業。戦後、食品と免許品に店を分け、現在は酒販が主軸だ。毎月第1金～日には恒例の日本酒飲み放題1500円を開催。1月は8～10日開催予定。

JR中央線武蔵小金井駅南口から徒歩18分。10～20時、水休（1月1日休）。小金井市貫井南町4-17-2　☎042-381-0469

［MAP］P.75 B-1

駅から少し離れた旧道に酒屋が1軒。老舗らしく、瓶登場前に使われた酒徳利が陳列されていたり、地元みやげにと特注する酒が置かれていたり。「昔は府中や国分寺に通じるメインストリートだったんです。周りは農家ばっかりだったけど」と、はにかみながら話すのは、4代目店主の大澤寿男さんだ。自身は特別純米「初緑」（銀）の豊潤さに感化され、日本酒に開眼。米の甘みを感じる純米酒の話になると饒舌に。とはいえ、品数が多いわけではない。「うちは小さい酒屋。流行り廃りではなく、いい酒を醸す小さな蔵のものが多いんです」。

試飲会などで出会った家族経営の酒蔵も少なくなく、贈られた杉玉を大事に店頭に提げている姿もほほえましい。

ここでは角打ちも楽しみ。「酒好きは酒の匂いを嗅ぎつけるんです」と、野川散歩の途中で立ち寄る人も。缶詰や乾き物などの販売もあり、新酒を織り交ぜながら常時5、6種類、飲みながら客と語り合うこともしばしば。また、毎月催す日本酒飲み放題も見逃せない。つまみが持ち込め、「手作り料理をタッパーに詰めてくる方もいますよ」。見知らぬ者同士が長閑に酌み交わす情景が今もここにある。

【店主こだわりの一本！】

新潟　至　純米吟醸

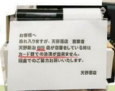
佐渡島の酒蔵のもので華やかな香りが秀逸。720㎖ 1650円。

義侠を手にする天野新治さんと、豊永蔵を持つ2代目の喜仁さん。

1. ジョッキの男が目印。2代目の奥様のアイデアだ。2. 巨匠から頂いたお礼の色紙が。3. 香りのよいタイ米と沖縄黒麹で仕込み、原液のみで熟成した山川酒造製の泡盛もずらりと揃う。

親父は機械が苦手。ご協力お願いします！

富士屋 天野酒店

［三鷹］

酒好きの店主2代で営む

1955年に創業。希少な日本酒、焼酎、泡盛にとどまらず、ワイン、秩父産イチローズモルトなどのウイスキーも扱う。本物の焼酎の味を追求する酒販店の集い「縁会」にも参加する。

JR中央線三鷹駅南口から徒歩5分。10～12時・13～19時、月休(1月1～4日休)。三鷹市上連雀2-3-7 ☎0422・43・4818

［MAP］P.74 B-5

2代目店主の天野喜仁さんは「1泊あればどこにでも行けますから」と、全国の蔵元に足しげく出かけていて、酒と酒文化に精通。酒瓶を指差して尋ねると、味だけじゃなく、仕込み方、蔵のある風土、食文化、蔵人の人柄にまで、話はどんどんと広がっていく。「蔵元の人柄はもちろん、蔵で働く人たちの雰囲気も感じたいんです。いい雰囲気の蔵はいい酒を造るものなんですよ」と、しみじみ語る。じっくり酒を酌み交わした蔵元との直接取引が主流で、小さな店ながら、昔ながらの生酛造りで醸す日本酒や、鹿児島の製法が伝わった東京都八丈島の焼酎、甕で長期熟成させた古酒の泡盛など、ラインナップは圧巻。産地での飲み方も教えてくれる。和酒一辺倒かと思いきや「一番好きなのはワインかな。くだものだから贅沢な幸せ感があるんですよね」と、笑う。

飲食店へ2代目が配達に出ていることも多い。そんなときは、初代・新治さんの出番だ。「それはね、飲んだことないんだぁ」など、素直な接客がまた好印象で、とても89歳とは思えぬ健在ぶり。「これはほんっと、旨いよ～」と目尻を細めたら、即買い決定だ。今宵の晩酌が待ち遠しくなる。

【店主こだわりの一本！】

酒販店会「縁会」と本坊酒造が共同開発した限定酒。720mℓ 1364円。

年末年始の喧騒を忘れ、ゆるりと一杯

今宵、隠れ家酒場で待っています。

このエリアは、カウンターメインのこぢんまりとした酒場の宝庫。店主の目が行き届き、どこかスローな雰囲気を感じるのは郊外と都心の空気が絶妙に混ざる地域ならでは。寒空の下、扉を開ければ旨い酒と肴がのんべえを待つ。

取材・文＝鈴木健太　撮影＝丸毛 透

幅広のカウンターのみで全9席ほど。角は3人客でも利用しやすい。

長居したくなる優しい
空気と香りに満ちる

お酒と料理

えいよう

［武蔵境］

古材を再利用した木製カウンターや温もりある大正ガラスなど、店内はゆっくりくつろげる雰囲気。「農家の弟や知人が育ててくれた野菜や米を使うことが多いので、食材を大切に扱いたい」と店主の清水峰夫さん。やわらかなこんにゃくは一から作る自家製で、出汁は昆布とかつおで毎日引く。注文後にじっくりと炊きあげる土鍋ごはんを待ちつつ、地酒をちびちびやるのが最高に心地よいのだ。

JR中央線・西武多摩川線武蔵境駅北口から徒歩4分。17時～22時30分LO、月・第2・4日休（12月31日～1月4日休）。武蔵野市境1-12-4　☎080-9513-4054
［MAP］P.74 B-4

1. れんこんと豆腐のあげだし825円、自家製こんにゃくの刺身715円など。日本酒は宝剣純米超辛口ほか全7種で1合935円。2. 店主は西荻窪の名店・『のらぼう』で修業。3. 窓から漏れる暖色の明かりに、つい「ただいま」。

和牛ステーキと天ぷらを彩りある器で

1. 古伊万里などアンティークの器が美しい。黒毛和牛のみすじのステーキは1g 18円で注文は100gから。天然海老・野菜天の3種盛り590円。自家製イクラしょうゆ漬けなど八寸プレート1000円。日本酒飲み比べセット3杯で880円～。2. 全11席。3. 店主の及川さん。

旬料理

一心

［東小金井］

店の二大看板は黒毛和牛のみすじのステーキと天ぷら。「自分が大好物なものこそ、一番おいしく作れると思ったから（笑）」と店主の及川一登(かずと)さん。身がやわらかく脂が甘いミディアムレアのみすじは、旨口の地酒と好相性。胃もたれしにくい貴重な手搾りゴマ油と菜種油をブレンドして揚げる天ぷらは、ハートランド600円や角ハイ490円を誘引！「冬はカキや春菊の天ぷらもおすすめです」。

JR中央線東小金井駅南口から徒歩3分。11時30分～14時15分LO・17～21時LO、木休（12月31日～1月3日休）。小金井市東町4-38-24 ☎042・382・8182

［MAP］P.75 B-3

愛のある手抜き料理とは これ如何(いか)に？

玄関食堂

［三鷹］

手抜き料理研究家の肩書を持つ葉月しのママ。例えばマグロとホタテの柚子胡椒オリーブオイル和えは柚子の香りとホタテの甘み、海苔の磯の風味が混然一体となり、手抜きとは思えないほど旨い。「例えば1万円のコースで食べておいしかったものを、安く提供するには何を省略するかのアイデア料理なんです」。絶品料理に加え、おちゃめなママと常連陣のおもしろトークも絶妙な酒肴に！

JR中央線三鷹駅北口から徒歩8分。18～22時、土・日・祝休（12月26日～1月5日休）。武蔵野市中町2-28-9

☎0422・53・8429

［MAP］P.74 B-6

1. 多くが常連さん。彼らはお気に入りの料理を着席時に即注文。2. 自宅の元玄関で営業。3. オリーブオイル和えやしゅうまいなど料理は基本400円。焼酎のトマトジュースと緑茶割りの魔界などお酒も全400円。4. その日の気候でレシピを考えるママ。

吟之介
［三鷹］

店主の前田誠司さんは埼玉の花陽浴が有名になる前から店で扱うなど、大の日本酒好き。「自然と日本酒に合うものが増えた」という肴は、カキの昆布焼なら鮮烈な磯の旨味のハーモニーが、燗映えするお酒と抜群に合う。水分の少ない特別なジャガイモを使うポテサラ550円は甘み濃厚で、フレッシュな日本酒が進みそう。お酒のチョイスに悩んだら、一見寡黙だが実は話好きの店主に尋ねるべし！

三鷹駅南口から徒歩3分。18～24時ごろ、不定休（12月30日～1月4日休）。三鷹市下連雀3-37-41 ルグラン・イトーB1　☎0422·43·1747
［MAP］P.74 B-5

三鷹の地下で四半世紀
階段の先に銘酒あり

1. 客層は40～60代が中心。カウンターとテーブル席を用意。2. カキの昆布焼748円、豆腐とエビとナスの揚げ出し858円など。後味がすっきり奇麗な冩樂純吟935円。3. 鶴齢や而今など日本酒は30種、焼酎は25種ほど。

1. 店主は銀座の名酒場『ささもと』で10年修業。その味を継ぐ。2. 炭火で焼く豚串は13種で各230円、牛串は4種で330円～。3. 名物串煮込み460円、キャベツ230円、葡萄割りや梅割りは各550円。+50円でシャリキンに。

ささよし
［三鷹］

店の魂は寸胴鍋で湯気を上げる味噌スープ

名物串煮込みは、信州味噌と水とモツしか使っていないのに、スープに深みが。「新鮮なシロモツを弱火で1日煮込むから、この味が出るんです」と店主の渡邊崇さん。注文後に煮込むキャベツはスープの旨味をしっかり吸い、鍋にチャポンと浸してから焼く豚カルビやトマト巻きは味噌スープ効果でほんのりまろやかに。この味噌風味が、キンミヤを赤ワインで割った濃い葡萄割りを加速させるのだ。

三鷹駅南口から徒歩5分。18～23時、日・月休（12月28日～1月11日ごろ休）。三鷹市下連雀3-33-17 グラシアス三鷹1F　☎0422·24·7255
［MAP］P.74 B-5

コスパよしの刺し身や
濃厚煮魚で地酒をぐびり

1

肴処
岳志
［東小金井］

　磯自慢や菊姫など旨そうな日本酒の品書きを見ると、酒肴は魚が一番か。刺し盛りは、本マグロの中トロや太刀魚の炙りなどが彩り、プリプリとした身に鮮度の良さを実感。看板の煮魚のひとつ、金目鯛かぶとは甘み濃厚な煮汁が燗酒と相思相愛だ。店主は「うちはあくまで居酒屋。こってりナポリタンなんかもやってますから」と謙遜するが隣席の常連いわく「ここは何を食べても東小金井で一番！」。

東小金井駅南口から徒歩3分。17～23時、木休（12月31日～1月4日休）。小金井市東町4-31-18　☎042·387·3073
［ MAP ］P.75 B-3

4

2

1. ネタケースの鮮魚をさばく刺し盛り1408円。当日は天然ヒラメの昆布〆など7種。金目鯛かぶと968円、古漬けと茗荷和え638円。2. 奥能登の白菊純米吟醸1合1012円など日本酒は15種ほど。ぶり大根858円。3. 東小金井で21年。4. 気さくな店主の老田岳志さん。

3

桜堤遊歩道(P.15)
スターバックス コーヒー 西東京新町店(P.42)
MORI BAKERY(P.37)
風らい坊の羊毛小屋(手芸教室/P.15)
台味弁当(P.11)
callas pain(パン/P.11)
りんてん舎(古書/P.44)
境山野緑地(独歩の森)
麺や 純氣(P.60)
武蔵野イルミネーション(P.17)
(P.11)テオレマカフェ
Blue Bird(カレー・喫茶/P.66)
ここね(パン/P.36)
玄関食堂(居酒屋/P.71)
婆娑羅(居酒屋/P.13)
NORIZ COFFEE(P.38)
おへそ書房(P.45)
ButaBaco(ハンバーガー/P.67)
水中書店(P.45)
武蔵境交流変電所(P.16)
BISTRO ROSIER(P.66)
お酒と料理 えいよう(P.70)
Ond craft food+ markhor DELI(P.54)
山幸(山道具/P.29)
(山道具/P.29)むさしの山荘
Eldrick(喫茶店/P.10)
啓文堂書店 三鷹店(P.47)
Suicleポート(P.54)
(居酒屋/P.72)吟之介
風の散歩道(P.11)
(P.69)富士屋 天野酒店
マグノリア(骨董/P.11)
武蔵野市立 武蔵野ふるさと歴史館(P.15)
境南浴場(P.16)
杵築大社の富士塚(P.15)
(居酒屋/P.72)ささよし
フォーとバインミーのお店 Pho You(ベトナム料理/P.64)
(雑貨・焼き菓子/P.56)maika
(魚介料理/P.65)さかな家 碧
キッチン conro(タイ料理/P.64)
(P.50)GUITAR SHOP LABORATORY
8K musashisakai(シェアキッチン/P.14)
よろずや
Hiker's Depot(山道具/P.29)
和菓子 たいやき すえき(P.13)
よもぎBOOKS(P.46)
chocolatier KAITO(P.16)
DAILIES(家具・雑貨/P.49)
ワンタンメンの満月 三鷹店(P.60)
定食あさひ(P.12)
OGA BREWING CAFE(P.12)
フィグーラティ 東京(ジェラテリア/P.17)
古書 上々堂(P.50)
うーおの森(パティスリー/P.34)
みたかのば -mitaka nova-(コミュニティスペース/P.13)
(P.35)いでぱん
Rose & M(カフェ/P.39)
杏苑(ラーメン・中華/P.61)
ブーランジェリーhiro(P.37)
天草納豆(P.17)
吉野園(P.33)
三鷹緑化センター(P.34)
三鷹ファーム(P.12)
wata 焼き菓子(P.12)
西東京市
武蔵野市
三鷹市
調布市
武蔵境駅
三鷹駅
吉祥寺駅
武蔵野中央公園
井の頭恩賜公園
神代植物公園
新川丸池公園
中央線
中央自動車道
玉川上水
千川上水
仙川
0 300m
4
5
6

小金井公園(P.19・120)
仕立てとおはなし処Dozo(P.31)
よこきファーム(P.31)
小金井 江戸の農家みち(P.31)
大堀ファーム(P.31)
農家のピザ ミノールマルシェ(P.62)
江戸糸あやつり人形 結城座(P.21)
手打ちうどん へそまがり(P.63)
古書みすみ(P.19)
(藍染めと縞木綿雑貨/P.19)とわ樹
(P.8・19)出茶屋の小屋&オリーブガーデン
キィニョン武蔵小金井 ののみち店(パン/P.55)
(P.54)KO-TO 東小金井事業創造センター
(P.54)Coffee with 4 Elements
atelier tempo ヤマコヤ(雑貨/P.55)
スナフキッチン(そば/P.30)
(洋食/P.56)キッチンブラウン
(P.39)ocio Healingspace&Cafe
(P.47)くまざわ書店 武蔵小金井北口店
(P.21)和風ジェラート おかじ Tokyo
Suicleポート(P.54)
コミュニティステーション東小金井広場(P.55)
くまざわ書店イトーヨーカドー武蔵小金井店(P.21)
八重垣稲荷神社(P.20)
(P.20)なぞい坂
小金井ファーマーズ・マーケット(P.34)
(P.40)すうぷ屋 でみ Café
かじや酒店(P.68)
六地蔵のめぐみ黄金の水(P.30)
旬料理 一心(居酒屋/P.71)
肴処 岳志(P.73)
佐藤商店(酒屋/P.57)
にしまきごはん(定食・喫茶/P.63)
中華そば 春秋庵(P.59)
cafe koti(P.41)
尾花屋(古書・雑貨/P.46)
子ども文庫 upon NASH(ブックカフェ/P.20)
WISE MAN COFFEE(P.40)
野川(P.21)
はけの小径(P.20)
丸田ストアー(P.18)
野川公園(P.26)
島田果樹園(P.33)
武蔵野の森公園(P.16)
小平市
小金井市
国分寺市
武蔵小金井駅
東小金井駅
新小金井駅
国分寺駅
多磨駅
東府中駅
府中競馬正門前駅
中央線
西武多摩川線
京王線
京王競馬場線
浴恩館公園
上水公園
殿ケ谷戸公園
栗山公園
武蔵野公園
浅間山公園
多磨霊園
平和の森公園
府中の森公園
府中公園
喜平橋
小金井橋
梶野橋
貫井北町一
本多五
浅間町
小金井街道入口
小金井街道
国分寺街道
新小金井街道
東八道路
人見街道
連雀通り
東京学芸大
東京経済大
東京農工大工学部
法政大 小金井キャンパス
国際基督教大学
東京外国語大
警察大学校
調布飛行場
航空自衛隊府中基地
小金井市立はけの森美術館
中村研一記念
江戸東京たてもの園
小金井市役所
1
2
3
A
B
C
D

—— さんサポとは ——

さんたつ公式サポーターの略。登録すると、会員限定の案内やご協力のお願いが届きます。投稿した内容が小誌の記事になったり、Web「さんたつ」で配信されたり……。街で見つけた情報を提供したい、こだわりを語りたいという方はぜひ登録してね。
san-tatsu.jp/supporter/

暮らしたり、訪ねたり、出合ったり。

さんサポが語る、三鷹・武蔵境・小金井

今回の特集エリアに関するエピソードを募ってみたら、涙ぐむ思い出や愛あふれるコメントが集まりました。

みんな大好き『三鷹のやまちゃん』

さ ごはんのひと

三鷹といえば、『やまちゃん』！ 一択！ テキーラ祭り、そうめん祭り、マグロ祭り、もうなんでもしちゃうお店です。だれもかれも、やまちゃんが大好き。何しゃべってるかわかんないけど、とにかく叫んでるやまちゃんが大好き。わたしと彼は、大切な日には必ずここに訪れて、やまちゃんに祝ってもらってます。(もちろんテキーラと一緒に☆)

幼いころに住んだ街で出合った食堂

さ 味論

私は東京生まれの秋田育ちなのですが、秋田へ帰る前の4歳まで住んでいたのが三鷹だったそうです。何年か前に、親から当時住んでいたというマンションの名前と住所を聞いて、探しに行ってみることにしました。駅から十数分、歩いて探していると……ありました、うれしいことにまだ現存していました。数十年前にここに住んでいたのかと感慨深く眺めたあと、帰り際で見つけた『いしはら食堂』に立ち寄りました。早朝5時から営業しているという食堂で、昔ながらの安くておいしい庶民の店という雰囲気が、かなり気に入りました。はじめて来たお店でしたが、「もしかすると、4歳の自分と両親でここに来ていたりして……」と想像してみると、なんだか不思議な気持ちになりました。

大事な食器を直してもらった思い出

さ ゴールドトップ

三鷹といえば、カフェ『四歩』さん（吉祥寺に移転）の思い出が深い。洗い物をしていたときに、娘が幼いころから使っていたセーラームーンのご飯茶碗を割ってしまい、しばらく途方に暮れていたところ、ふと立ち寄った『四歩』さんに金継ぎ作家さんがおられたので相談。後日お願いすることになり、無事にリカバリーできた。三鷹は地味に思えるが、そんな奥深さもあるところ。

気にかけていた古い洋館が……！

さ 亞州美家（アジアメイジア）

今から30年前の建築専門学生の頃の話です。

信濃町駅付近に哀れな大きな洋館がありました。周囲のきれいなビルから蔑（さげす）まれていそうなくらい朽ち荒れ果ててました。バイト先の行き帰りに敷地の周りをうろついて中をうかがい、これがこのまま解体されたらかわいそうだと真剣に考えてました。

その後、この洋館が「江戸東京たてもの園」に移築されて見違えるようにきれいになったのを見たときは、昔の友達に再会したような気がして、目がうるうる(；∀；)本当にうれしかったです。

金継ぎ作家さんの話にほっこりしました。「親子でそれぞれ、お店やってます」(P.56)でも紹介していますが、このエリアは特に家族につながるあったかいエピソードをたくさん聞いた気がします。

小誌編集長
土屋

街で見つけたよき文字
Twitterフォトコンテスト

受賞作品発表

2020年9月21日～10月31日まで
開催した本コンテスト。
759点もの〝よき文字〟が集まりました。
たくさんのご応募、ありがとうございました！
ここでは受賞作品の一部をご紹介。
全受賞作43点はWeb「さんたつ」に載ってます！

ゲスト審査員 松村大輔　総評

今回、コンテストという形式で「さんたつ」編集部と私で何点かの文字を選びましたが、入選に漏れたからといって、それが「よき文字」ではないということではありません。投稿者のみなさんが「これはよき文字！」と思われた段階で、それはあなたにとってよき文字なのです。

さんたつ編集長 武田憲人　総評

力作ばかりで選ぶのが大変というより苦痛でした。書体だけで選ぶべきか？ 店の看板や外観全体でアピールするのも捨てていいのか？ そもそも「よき文字」とは何か？ といった根源的な問いに何度もぶち当たった結果です。僅差で選ばれなかった作品が5倍ぐらいあると思ってください。

きわめてよき文字で賞

asさん

ネオンが好きな私の心をつかんだ文字。「バ」の二画目と濁点が一本のネオン管で構成されていることがわかりますか？ ネオン素材ならではの文字の形になっていると思い選びました。「バ」一画目の元気なカールも楽しいです。（松村）

manaさん

なんと力強い。そして「アララ」と各文字に走る縦二本の線がシャレている。店は岡山だそうですが、ひと味違うこだわりがにじみ出ています。ネットで見る限り確かにそういう店のようで、文字は体を表すのだなあ。（武田）

よき文字で賞の一部

Mayasan 摩耶山さん

パスカさん

kanさん

けっとるさん

（株）ワッカデザイン わっかさん 豊島区池袋さん

賞品は、さんたつオリジナルの本染め手ぬぐい！

受賞者には、「さんたつオリジナル手ぬぐい」をお送りいたします。小粋なデザインで仕上がりました。こちらも詳細はWeb「さんたつ」をご覧ください。

ここに来るまで忘れてた。

第26話 東京駅

祖父の訃報を受けて故郷に帰る時、その弁当を選べる姉は頼もしかった。

文 吉田靖直 トリプルファイヤー

兄弟がいて良かったな、と一番思うのは肉親が亡くなった時かもしれない。

大学1年の夏、実家で一緒に住んでいた祖父が亡くなった。80を過ぎても竹藪から竹を切り出してホウキを作ったり、神社の石段を掃除したりしていた祖父だが、足腰が弱って部屋から出なくなってからは急速に老いが進行し、意識が朦朧としていることも増えた。寝たきりになって近所の病院に入院した時、きっともう家に帰って来ることはないだろうと思った。

受験が終わって上京し新鮮な日々に胸を躍らせていた私は、祖父を思い出すことも減っていた。亡くなった知らせを聞いた時、せめてもっと見舞いに行っておけば良かった、朦朧とする意識の中で途切れ途切れにでも祖父の人生について聞き出しておけば良かったと後悔したが、結局は亡くなった後でないと実際に行動に移そうとはしなかっただろう。

祖父は大抵どこか抜けたところのある私の親族には珍しく、凛とした清潔感とストイックな雰囲気を持つかっこいい人だった。若い頃には戦争で兄弟を失い苦労したと言う。あまり自分について語らない人だったので、そんな話も祖母や叔母から聞いたのだ。

朝方に父親の電話で祖父の訃報を知った後、東京に住む姉からも電話がかかって来て昼の新幹線で一緒に実家へ戻ることになった。数時間後に東京駅で姉と会った瞬間、今まで感じたことのない安心感があった。思うことはいろいろとあっただろうが、憔悴した様子はなくいつもの姉だった。

四国の片田舎で、数十年間同じような生活を続けて来た祖父の人生の重みを感じてくれる人はどれだけいるだろう。今後祖父のことを憶えていてくれる人はどれだけいるだろう。無口で厳格な雰囲気の祖父に少し近寄り難さを感じていたが、祖父は私が小学校の修学旅行で買って来た喫煙具を長い間使ってくれていた。

後悔し始めるといろんな風景を思い出して辛くなる。しかし祖父を憶えているのは私だけではない。私が知らない祖父の姿も姉は見てきただろう。そのことに救われる思いがした。私が持てなかった祖父の記憶を姉が持っていることで、祖父が生きていた事実がより確かになる気がした。

悲しくても腹は減るんだよ

姉と落ち合った後、お互い昼を食べていなかったので、駅弁を買って新幹線の中で食べようということになった。

中学の教科書に載っていた『いちご同盟』という小説を思い出した。ヒロインの手術が長引いて生死の境を彷徨っている間、病院の食堂へ向かった幼なじみがカツ丼を注文して掻き込むシーンが印象的だった。その幼なじみは、悲しくても腹は減るんだよと言っていた。その通りだ。状況に似つかわしくなくとも、腹が減ってしまうのが人間だ。食欲が湧いて、そこから目を逸らそうとするのはむしろ不自然な行為だろう。

さすが日本を代表するターミナル駅、東京駅の弁当売り場にはうまそうな弁当が豊富に揃っていた。一番安い鳥そぼろ弁当をさっさと購入し姉を待つ。しかし姉はショーケースの中のサンプルを見比べながら、長い間悩んでいた。何してるんだ。こんな時にいちいち弁当で悩むなよと思った。

とりあえず売り場を離れ電光掲示板で発車時刻を見ていると、白いビニール袋を持った姉が小走りでやって来た。直近の新幹線の出発時刻が迫っていた。急いで切符を購入し自由席に乗り込む。ふう、なんとか間に合ったと一息ついてお茶と弁当を取り出した時、姉の弁当に目が行った。

姉が購入した弁当は「21世紀出陣弁当」だった。

ブリの照り焼きや唐揚げが入っていて味の種類が多く、はっきり言って鳥そぼろ弁当よりかなりうまそうだ。いや、実は私も弁当を選ぶ時点から21世紀出陣弁当の存在には気付いていた。そして正直に言うと私もそれが欲しいと思っていたのだが、この状況でこのネーミングの弁当を買うのは憚られた。

パッケージに記された「21世紀出陣弁当」の力強い筆文字からも、この弁当が行楽地へ向かう元気な人種をターゲットとしていることがわかる。今の私はこんなハイテンションな弁当を買うべきではない。それにこのタイミングで21世紀出陣弁当を買ったら、葬儀へ向かうことを「出陣」と捉えていることになってしまわないだろうか。瞬時にそんな判断を行った結果、並んでいる中で最も質素で無難な鳥そぼろ弁当を買ったのだ。

何食べても関係ないやろ

しかし姉は堂々と21世紀出陣弁当を選んだ。おそらく長い間悩んでいたのも私のような空気を読もうとする日本人的理由からではなく、純粋に今の自分が一番食べたいものを厳しい目で見極めようとしていただけだと思う。

食うことは食うくせに、中途半端に喪に服した気になっていた自分の小狡さがダサく感じられた。でもそんなのは私に限った話ではない。多分『いちご同盟』でカツ丼を食べていた彼でさえ、21世紀出陣弁当は買えないと思う。

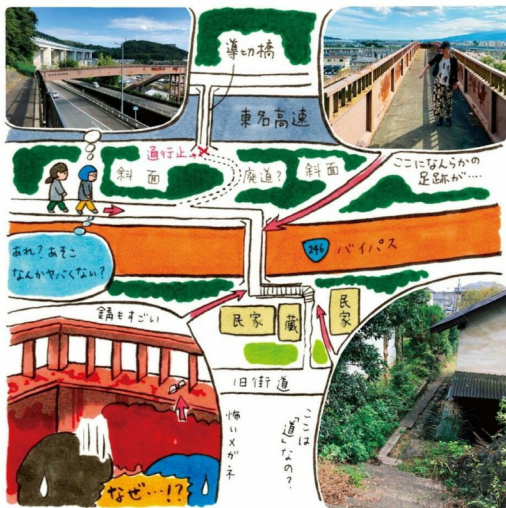
「おじいちゃん死んだ時にようそれ買ったな」と私が突っ込むと「別に何食べても関係ないやろ」と笑って答える姉はなぜかとても頼もしく見えて、やっぱりこういう時に兄弟がいると救われるな、と思った。

撮影＝鈴木愛子

よしだやすなお｜1987年、香川県生まれ。早稲田大学在学中に結成した「トリプルファイヤー」ボーカル。キンチョーティンクルのCMに出演中。共演は滝藤賢一。

地図で 気になるあの道この場所…

能町みね子

崖下の道の先には、独特の妖気を放つ橋が……

松田町の高速道路を渡る謎の「導切橋」をめぐる散歩、前回の続きです。

ほぼ廃道となっている導切橋への上り口を見てみたいと思い、我々は崖下の道に向かいました。

山肌を斜めに上っていく道の跡を探してみる。藪に覆われていて分かりづらいけど、ここかな？と思うところはいくつかあります。

地図を見ると、今歩いている崖下の舗装道は、この先で、右側の眼下に並行して走っている国道のバイパスを渡るようです。また同じような橋があるんですね。

進んでいくと、だんだんその橋らしきものが見えてきました。あれ？ この先の橋、さっきの導切橋よりヤバくない……？

橋の側面に地名が書いてあって、いかにも歩道橋みたいな顔をしているけれど、塗装が錆びて独特の妖気を放っている。

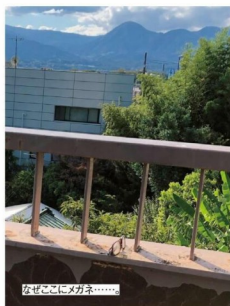
橋の渡り口につきました。内側の壁は外側よりも数倍錆びています。橋の床面のすきまからは枯草がバンバン生え、「廃墟」っぽい。しかし、通行禁止とも何とも書かれていません。公共の設備なのに廃墟(廃橋?)なんてことがあるのだろうか。ここ、危険じゃないの？どこが管理してるの？ 怖い。

渡ろうとしてふと左を見て、思わず「うっ……」と声が出た。

内壁に、なんらかの獣の足跡が猛烈にたくさんついている！

今月のコース

松田町の旧街道につながる歩道橋

のうまち・みねこ●北海道出身、茨城県育ち。コラムを書いたり漫画を描いたり。本連載をまとめた散歩の達人POCKET『ほじくりストリートビュー』が好評発売中。近著に『そのへんをどのように受け止めてらっしゃるか』(文春文庫)など。

なぜここにメガネ……。

錆びぶりが妖気となっている。

あそこに行くためにここを入るとは、誰も気づくまい。

なんらかの獣の足跡が、大量に壁面に……。

なんなのこれ……。床部分じゃないから、獣はここに足跡をつけられないはず。この壁を横倒しにして塗装してたら獣が乗っかった……？　いや、そんなことある？　こんなもの、横倒しにする？

W邉氏は「え、さっきのところより怖いです……」と言いつつ、また行く手をふさぐ蜘蛛の巣を払いながら進む。私も続く。

こんな歩道橋、誰が使うために建てられたのか

おそるおそる橋を渡り終えると、そこにチューハイのつぶれた空き缶が捨ててあります。こんなひとけのない場所で酒を飲んでる人ってなんなの。怖い。

「わっ！　これ……なんで……？」

W邉氏の声に振り向くと、なんと……橋の手すりに、ポツンとメガネが置いてある！

「えっ……」

顔を見合わせる。私たちが考えることは同じ……。

しかしね、「靴を揃える」なら分かるけど、メガネを置いて飛び降りたりしますかね。私は勇気を出し、身を乗り出して下を見た。高速道路を渡りきった先の橋の真下は藪で、これといって何も見えない。人なんかいない、はず……。

さて、この橋、階段で左に下りていけるんですが、この先がどこにつながっているのかもよく分からない。階段下にも草が生い茂っていて、そのまま道なりに進むと、古い蔵と民家に挟まれたどぶ板の上を歩くことになります。私たちは人んちの庭を突っ切るような気まずさでその小道を進み、旧街道に出ることができました。

旧街道から見ると、さっきの橋は、古い農家のような屋敷の裏に廃団地の給水塔のように立っています。この道からあそこに行こうと思う人はまずいまい。

いったいこんな歩道橋、誰が使うために建てられたのか。獣の足跡・メガネ……松田の橋は私たちに多くの謎を残し、まだそこに立っているのであります。

景色はすごく絵になるんですよ……。

東京古地図さんぽ

第2特集

街の"時層"を感じて歩く

江戸第一の鎮守である山王日枝神社。江戸切絵図にも描かれる階段を上ると本殿へ。(撮影＝高野尚人)

今号は2020年から2021年へ移り替わるタイミング。そんなときこそ古地図を眺めながらの街歩きはいかがだろう。ある時期の街の姿をとどめた古地図は眺めているだけでも想像を促され、先へ先へと目を向けがちな我々現代人に時間の流れを思い至らせてくれる。今回は江戸切絵図を参考に、江戸時代から今も残っている史跡や痕跡をたどりつつ、当時の街をイメージしながら3コースをご案内。立ち寄りスポットだってタイムスリップ気分でどうぞ。

取材・文・撮影＝塙 広明(アド・グリーン)
撮影＝加藤熊三(『吉野鮨本店』『初音』『福島家』)

嘉永3年(1850)尾張屋清七板「麴町永田町外桜田絵図」より(撮影＝交通新聞クリエイト)。

江戸切絵図とは?

江戸時代半ばから江戸の地形に合わせて分割した作られた絵図。さまざまな版元から出版されたが、とくに本特集で使用した尾張屋板は美しい多色刷りで人気を博した。大名家家紋や有名社寺の建物を描いたり、町名や通り名、著名な料理屋なども多く記載され、さながら江戸の観光ガイド図となっている。今の値段で1枚1500円ほど、愛用者は武士や大名屋敷に出入りする商人、さらには江戸みやげとしても人気だったという。

⑦ 日本橋三越本店

中央ホールのパイプオルガンも必見

延宝元年（1673）創業の呉服店『越後屋』が始まり。天和3年（1683）に「店前現銀掛値なし」をうたい、いち早く正札販売を行う。昭和10年（1935）完成の本館は国の重要文化財。

data 10時30分～19時30分（施設・フロアにより異なる）、不定休（1月1日休）。☎03・3241・3311

日本橋・人形町

点在する老舗に、街の成り立ちが見える

五街道の基点となった日本橋は、江戸の経済の中心地でもあった。魚河岸でにぎわい、関連する商品を扱った店が今なお暖簾（のれん）を掲げる日本橋・人形町で、老舗巡りを楽しもう。

上_内外装には随所に東洋趣味を基調とした意匠が見られる。右_正面入り口に残るハスの花弁をモチーフにした装飾がある水飲み場跡。

② 日本橋髙島屋S.C.

大理石壁にはアンモナイト化石も

髙島屋は天保2年（1831）竣工。昭和8年（1933）建築の日本橋本館は、百貨店初の重要文化財指定を受けた歴史的建造物。創建当時の姿を残すエレベーターや、戦後に設置されたシャンデリアなどが歴史を感じさせる。

data 10時30分～19時30分（施設・フロアにより異なる）、不定休（1月1日休）。☎03・3211・4111

① 京橋の親柱

歴史をしのぶ擬宝珠（ぎぼし）形の親柱

初代は木造橋だったが、明治8年（1875）に架け替えらた石造アーチ橋の親柱2基と大正11年（1922）造の親柱1基が残る。

⑤ 常盤橋公園

日本銀行を背に 渋沢栄一像が立つ

江戸城外郭の常盤橋門があったところ。橋のたもとに、日本資本主義の父・渋沢栄一の像が立つ。公園は再開発事業により閉鎖中だが、銅像は見学できる。

⑥ 日本銀行

威厳に満ちた、石造りの建物

江戸時代の金座跡に立つ明治29年（1896）竣工のネオバロック様式の本館は国の重要文化財。設計は東京駅と同じ辰野金吾。本館の地下金庫、旧営業場、展示室などが見学できる。

data 9時30分～15時15分に4回案内、土・日・祝休（12月29日～1月4日休）。見学無料（事前予約制）。☎03・3277・2815

③ 日本橋（魚河岸跡）

江戸初期から昭和10年（1935）まで、魚河岸で繁栄

江戸幕府開府に伴い、慶長8年（1603）に建造された五街道の基点となった橋。橋の中央に日本道路元標が埋め込まれている。江戸時代には魚河岸が設けられ、日本橋が商人の街として発展する礎になった。

④ 一石橋

迷子も多かった 江戸時代の盛り場

江戸城外濠と日本橋川の分岐に架かる橋で、大正11年（1922）建造の親柱が残る。横の安政4年（1857）建立の迷子しらせ石標が、往時のにぎわいを伝える。

五街道の基点であった 日本橋の史跡と老舗巡り

立ち寄り食事処

吉野鮨本店

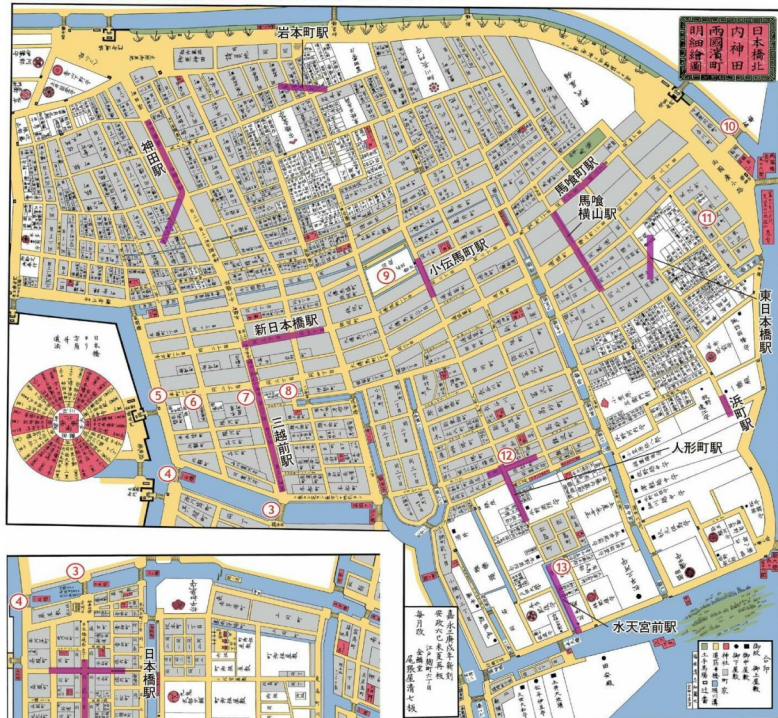
江戸前寿司の伝統を守る名店

明治12年（1879）、日本橋の魚河岸近くで屋台寿司として創業。砂糖やみりんを一切使わず、塩と赤酢のみで仕上げた酢めし、煮切りを塗って提供される寿司、丁寧に下ごしらえしたアナゴやコハダ、ハマグリなど、創業以来変わらない江戸前の伝統の技を守る。初めてトロを寿司ネタとして出した店で、トロという呼び名もこの店から始まった。老舗だが、庶民的な雰囲気もあって入りやすい。

data 11～14時・16時30分～21時LO（土・12月30日は昼のみ）、日・祝休（12月31日～1月4日休）。☎03・3274・3001

右_板場に立つ5代目店主の吉野正敏さん。左_ランチには握り7貫と巻物が付くにぎりずし2200円～を。薄焼き玉子でくるむ玉子焼もこの店の伝統。

復刻版「日本橋北内神田両國濱町明細繪図」原本刊行年：嘉永３年（1850）　協力：こちずライブラリ

復刻版「八町堀霊岸嶋日本橋南之繪図」原本刊行年：文久３年（1863）
協力：こちずライブラリ

古地図に示す名を見れば往時の暮らしが目に浮かぶ

日本橋・人形町」の古地図さんぽは、京橋から始めよう。下の切絵図の左下に「京橋」の名が見える。京橋川に架かっていた橋で、ここから中ノ橋にかけて大根河岸、今でいう青果市場が広がっていた。現在、川はなく、高架に高速道路が走っている。京橋交差点近くに明治8年（1875）と大正11年（1922）に架け替えられた2世代の京橋の親柱が残されている。

ここから西は銀座。東は日本橋にかけて続く通りが旧東海道、現在の中央通りだ。切絵図のグレーの部分は町家、

日本橋の街を貫く中央通り沿いには、江戸・明治から続く老舗が軒を連ね、歴史を感じさせる。

現在の日本橋は明治44年(1911)の建造。「日本橋」の文字は、最後の将軍・徳川慶喜の揮毫(きごう)。

START 地下鉄銀座線京橋駅
→ 徒歩2分 → ①京橋の親柱
→ 徒歩11分 → ②日本橋髙島屋S.C.
→ 徒歩6分 → ③日本橋(魚河岸跡)
→ 徒歩5分 → ④一石橋
→ 徒歩2分 → ⑤常盤橋公園
→ 徒歩1分 → ⑥日本銀行
→ 徒歩3分 → ⑦日本橋三越本店
→ 徒歩2分 → ⑧福徳神社
→ 徒歩10分 → ⑨十思公園(伝馬町牢屋敷跡)
→ 徒歩16分 → ⑩柳橋
→ 徒歩5分 → ⑪薬研堀不動院
→ 徒歩15分 → ⑫玄冶店跡
→ 徒歩8分 → ⑬水天宮
→ 徒歩1分 → GOAL 地下鉄半蔵門線水天宮前駅

白い部分は武家屋敷を意味する。町家エリアの町名を見ると、畳町、鍛冶町、呉服町などの名があり、職人や商人の町だったことがわかる。武家屋敷エリアには松平、細川、九鬼といった大名の名があり、与力や同心が住む町御組屋敷の名も見られる。

中央通りを日本橋に向けて歩けば、『明治屋』『丸善』『日本橋髙島屋』などの老舗が立ち並び、古くから商人の町として栄えたことがうかがえる。

魚河岸で栄えた日本橋界隈 迷子の名所でもあった

「お江戸日本橋」と歌われた日本橋は、徳川家康の江戸入府に伴い整備された五街道の基点。多くの人が行き交い、南詰めには高札場も設置されていた。下の切絵図の左上に「此橋上ヨリ御城并冨士山見エテ絶景ナリ」という記述がある。ビルや高速道路に遮られた現在の光景からは想像できないが、橋上から江戸城と富士山が望めたのだ。

上の切絵図に目を転じれば、日本橋と江戸橋を結ぶ日本橋川北岸に「魚カシ芝カシ魚市バ」の記述がある。日本橋の魚河岸は、江戸時代初期から昭和10年(1935)に築地に移転するまで約300年間この地にあった。

日本橋の西に架かる一石橋のたもとに旧一石橋の親柱が残り、江戸時代に

⑪ 薬研堀不動院

赤いのぼり旗が導く、厄除け不動

目黒、目白と並ぶ江戸三大不動として信仰を集め、『江戸名所図会』にも参詣の様子が描かれている。天保9年(1838)、順天堂を開いた佐藤泰然がオランダ医学塾を開講した地でもある。

⑩ 柳橋

屋形船に往時をしのぶ

神田川が隅田川に合流する河口部に位置する橋。かつてこの辺り一帯は船遊びを楽しむ船宿でにぎわった。現在の橋は昭和4年(1929)の完成。

⑧ 福徳神社

ビル街に誕生した福徳の森

貞観年間(859～877)には日本橋に鎮座していた古社だが、一時、ビルの屋上に社殿を構えていた。周辺の再開発によって現在地に遷座し、ビル街の神社として注目を集めるようになる。

東京古地図さんぽ 1

江戸時代から続く老舗でひと休み

立ち寄りみやげ処

清壽軒

東京屈指のどら焼きの名品

文久元年(1861)創業。現当主は7代目という老舗だ。看板商品のどら焼きは、蜂蜜や卵をたっぷり使った小麦粉生地を焼いた皮に、北海道十勝産の小豆を白ザラメで煮たつぶ餡を挟む。焦げ香とほのかに苦みを残す皮、あっさり味の餡のハーモニーがくせになる。

data 9～17時(売り切れ次第終了)、土・日・祝休(1月1～7日休)。☎03-3661-0940

上_2枚の皮で餡を挟んだ大判どら焼き250円(左)、1枚の皮に餡をくるんだ小判どら焼き230円。下_3年前に移転し、明るいガラス張りの店に。

⑨ 十思公園(伝馬町牢屋敷跡)

緑の公園は江戸時代の牢屋敷跡

安政の大獄で捕らえられた吉田松陰が刑死した伝馬町牢屋敷跡に広がる公園。木立に包まれて「松陰先生終焉地」の碑が立ち、かたわらに辞世の句を刻んだ石碑も。

設置された迷子しらせ石標が並び立つ。一石橋の近くには「金座」の文字が見える。かつて金貨の鋳造所があったところで現在は日本銀行になっている。隣接する常盤橋公園には渋沢栄一像が立つ。経済の中心である日本橋に、日本資本主義の父といわれる渋沢の像が立つのもふさわしく思う。

中央通りに戻れば『日本橋三越本店』が見える。この辺りは日本橋の中心地。海苔やかつお節、練り製品など、魚河岸にゆかりのある商品を扱う老舗が今なお営業を続ける。

牢屋敷跡から旧繁華街へ史跡から見える江戸の風景

福徳神社を経て江戸通りへ。この道は、江戸随一の繁華街であった両国に通じる道で、旧日光街道でもある。

切絵図の中央部、町家エリアの中にポツンと1軒、「石出帯刀(たてわき)」と書かれた武家屋敷がある。現在は十思公園となっている伝馬町牢屋敷跡だ。石出帯刀は伝馬町牢屋敷長官の世襲名で、牢屋敷は約270年間続き、数十万人が入獄したという。

江戸通りは神田川に突き当たる。切絵図を見ると、柳橋から両国橋にかけての川岸に「両國廣小路」の記述がある。ここは、隅田川に設けられた火除け地で、建物は建てられなかったが、見世

物小屋や飲食店でにぎわった。現在、両国橋に立てば、東京スカイツリーが見え、時の流れを実感する。

江戸三大不動といわれる薬研堀不動院を参拝し、人形町を目指す。人形町も江戸時代から栄えた地。人形町交差点近くに玄冶店跡の碑、甘酒横丁交差点には蛎殻銀座跡の説明版が立つ。銀座とは、銀貨鋳造を行う場所で、当初は現在の銀座2丁目に設置されたが、寛政12年（1800）にこの地に移設され、蛎殻銀座と呼ばれた。

水天宮まで来ればこのコースもゴール。ビルを背にして立つ社殿は都心の神社ならではの景観を見せてくれる。水天宮が現在地に移転してきたのは明治5年（1872）なので、切絵図に名はない。

上_大正モダンを意識したレトロな店内では、木を生かした意匠が印象的。下_寒い季節に味わいたい小倉しるこ750円と定番の人気メニューあんみつ700円。

立ち寄り甘味処

初音

東京最古の甘味処ではおしるこでほっこり

天保8年（1837）創業。東京最古の甘味処といわれる。十勝産小豆、伊豆諸島の天草をはじめ、赤えんどう豆、黒蜜、白蜜、餅など、国産の特級品食材を使い、甘味はすべて手作りする。甘味に添えるお茶は、茶釜で沸かした湯を使用。和の意匠を取り入れた内装にも歴史を感じる。

data 12時～18時30分LO（土・日・祝は～17時30分LO）、無休（12月31日～1月1日休）。☎03-3666-3082

⑬ 水天宮

安産祈願や宮参りの人が列をなす

久留米藩主有馬頼徳が、久留米水天宮を江戸上屋敷内（芝赤羽橋）に分社したのが始まり。明治5年（1872）に現在地に移転する。安産・子授けの信仰が篤く、戌の日には祈願の参拝者でにぎわう。

⑫ 玄冶店跡

この地が舞台の歌舞伎『与話情浮名横櫛』

幕府の御典医であった岡本玄冶は、幕府から拝領した土地に家を建て、庶民に貸したことから、一帯が玄冶店と呼ばれる。

日本橋で体感する滋賀の発酵文化

『ここ滋賀』で江戸時代から続く発酵文化を味わう

「発酵県」とも呼ばれる滋賀県(かつての近江国)。琵琶湖の恵みともいえる鮒ずしは、滋賀を代表する発酵食品。県内には33の酒蔵をはじめ、数多くの味噌蔵や醤油蔵などが点在し、伝統的な発酵文化を守っている。

1F SHIGA's BAR

地酒を楽しむスタンドバー

滋賀県内33の酒蔵MAPにスタンプを集め、全蔵制覇したらプレゼントも。滋賀の地酒4種飲み比べ1000円、4種飲み比べと酒肴3種セット1500円。11～20時。

取材・文＝塙 広明(アド・グリーン) 撮影＝高野尚人

日本橋は江戸時代、商業や流通の中心地だった。全国を行商していた近江商人が日本橋に拠点を構え、商いを広げていったのも当然の成り行きだったのだろう。『日本橋高島屋』や『西川』(寝具)、「丸紅」など、今なお日本橋界隈には近江商人をルーツとする企業がたくさんある。

近江商人ゆかりの地である日本橋に『ここ滋賀』が誕生したのも、滋賀の情報発信拠点にふさわしい立地といえる。

滋賀県は発酵文化が根付いた地。それは、滋賀県の面積の約6分の1を占める琵琶湖の存在が大きい。琵琶湖には大小400本以上の流入河川があり、滋賀に降った雨のほとんどが流れ込むという。湖にはニゴロブナやビワマスなどの琵

テイクアウトでは、ふなずしソフトクリーム400円も!

1F マーケット

見て歩くだけでも滋賀旅気分

鮒ずしと、織田信長が赤く染めさせたと伝わる赤こんにゃくは、珍しいこともあって人気。信楽焼の品揃えも豊富で、なかでも狸の置物は、作家によって表情が異なるので見ているだけでも楽しくなる。11～20時。

鮒寿しスライス 2700円

ニゴロブナを地元の近江米で漬けた伝統の味。昔ながらの手作業で一尾一尾作る。そのまま酒肴に、ごはんにのせてお茶漬けにも。

特産品や工芸品などを販売する1階マーケット。「SHIGA's BAR」もこの一角にある。

鮒鮨 健康ドレッシング 669円

鮒ずしの乳酸発酵液を利用した万能調味料。発酵飯(いい)と昆布出汁を利かせたさわやかな味で、生野菜や温野菜のドレッシングとして最適。

無添加あま酒 米花(こめか) 濃縮タイプ 500mℓ 531円

米麹だけで造った甘酒は、自然な甘みですっきりとした味わい。アルコール、添加物は不使用。甘酒と水を2：1の割合で割って飲む。

※鮒ずしの「飯(いい)」とは……鮒ずしを漬け込んだ際にできる発酵した米飯。乳酸発酵由来の酸味と旨味が凝縮。

琵琶湖の恵みを満載した料理を提供します！

2F レストラン

日本橋 滋乃味（じのみ）

“近江牛と発酵”で滋賀の味を

郷土の発酵食品である鮒ずしをはじめ、日本三大和牛に名を連ね、約400年の歴史をもつ近江牛、そして琵琶湖の幸など、滋賀県産の食材を使用。滋賀県から旬の野菜も入荷し、季節感あふれる料理が味わえる。「信楽焼の器に盛った料理から滋賀の食材に興味を持ってもらえたらうれしい」と料理長の髙島拓未さん。11時30分～21時LO（土・日・祝は～19時LO）。☎03・6281・9872

1. 地元食材を生かした料理には地酒がぴったり。『滋乃味』でも県内の多彩な地酒が楽しめる。
2. 手前から近江鶏発酵マリネ唐揚げ 飯（いい）ディップ添え1800円、近江牛の味噌漬け焼き3500円、発酵出汁の旨酸っぱい豚しゃぶ1人前2800円（写真は2人前）。

琵琶湖固有の淡水魚が生息し、周囲には近江米の産地として稲作地帯が広がる。また、日本海で捕れたサバを京都に運んだ鯖街道や東海道など、古くから交通の要衝でもあり、様々な食文化が伝わった。

塩漬けにしたニゴロブナをご飯で漬け込み乳酸発酵させた「鮒ずし」は、こうした環境だからこそ生まれた。昔は各家庭で作られ、正月などには欠かせない、滋賀のソウルフードともいえる。このほか、県内には33の酒蔵をはじめ、味噌や醤油、酢の醸造元などが多数ある。『ここ滋賀』には、そんな県民に愛される発酵食品が多数揃う。レストランで味わうもよし、地酒を飲み比べするのもよし。滋賀の風土が生み出した発酵文化を存分に楽しんでみたい。

RF テラス

日本橋の街を望む夜景も美しい

屋上緑化を施したフリーテラス。マーケットで購入した商品を持ち込んで味わうこともできる。イベントなども開催される。

ここ滋賀

[MAP] P.87

日本橋から滋賀県の情報発信

特産品や伝統工芸品などの販売、地酒バー、レストランなどを通じて滋賀県の魅力を発信。県内観光などの案内を行うコンシェルジュが常駐。●地下鉄日本橋駅B6・B8出口からすぐ。無休（12月31日～1月3日休）。中央区日本橋2-7-1　☎03・6281・9871

1月のイチオシFOOD

近江商人を支えた食

商売繁盛の極意、ここにあり

江戸をはじめ全国を行商した近江商人。彼らの心と体の健康を気遣い、商売繁盛を支えたのは商家を守る妻たちでした。現代にも通じる知恵に富んだ「食」をお話とともにお楽しみください。ワンドリンク付き3000円。定員12名（事前申し込み、先着順）。応募は上記QRコードにて。

料理：郷土料理研究家 上和世さん
お話：ツカモト資料館・聚心庵 館長 藤堂泰脩（ひろのぶ）さん
日時：2021年1月30日（土）18時～
会場：日本橋 滋乃味
問い合わせ：☎03・5256・6051（ここ滋賀イベント事務局）

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間などが記載と異なる場合があります。最新の営業時間等については「ここ滋賀」WEBサイトをご覧ください。

① 小石川後楽園

水戸黄門が造った中国趣味の庭園

寛永6年（1629）、水戸徳川家初代藩主頼房が中屋敷の庭として造成し、2代藩主光圀が完成させた。池を中心とした回遊式築山泉水庭園で、随所に中国の景勝地を再現している。

data 9～17時（入園は～16時30分）、無休（12月29日～1月1日休）。入園300円。☎03・3811・3015

小石川・本郷・湯島

江戸を代表する古寺社を訪ねる歴史の道

このエリアは江戸時代の町割が残るため、歴史散歩に最適な道といえる。
往時の姿を残す寺社があるかと思えば、大名屋敷が庭園や大学になっているのも興味深い。

④ 大円寺（ほうろく地蔵）

首から上の病を治す地蔵

慶長2年（1597）開創。放火を犯し、火あぶりの刑に処された八百屋お七を供養する寺。お七の罪を救うため、自ら熱したほうろく（素焼きの土鍋）を頭にかぶったほうろく地蔵が立つ。

③ 白山神社

白山の地名の由来になった古社

天暦2年（948）に加賀一宮白山比咩（しらやまひめ）神社を勧請して創建。5代将軍徳川綱吉や綱吉の生母・桂昌院などの手厚い保護を受けた。社殿裏の富士塚は6月のあじさい祭り期間に公開される。

② 源覚寺（こんにゃく閻魔）

コンニャクを供え、眼病の治癒を願う

寛永元年（1624）創建。眼病の老婆が閻魔大王に祈願したところ、大王は自らの目を与えて老婆の目を治した。老婆は感謝の印として好物のコンニャクを断ち、閻魔に供えた。

⑤ 根津神社

壮麗な総漆塗り権現造りの社殿

日本武尊の創建と伝わる古社。5代将軍徳川綱吉が行った大造営によって建設された本殿、幣殿、拝殿、唐門、透塀、楼門が現存し、いずれも国の重要文化財に指定されている。

data 6～17時（季節によって異なる）、無休。☎03・3822・0753

上って下って坂の街 古社寺巡りの散歩道

⑥ 谷中霊園

幕末・明治の偉人が眠る

明治7年（1874）に開園した公営墓地。約10万㎡の敷地に約7000基の墓があり、徳川慶喜、横山大観、渋沢栄一などの著名人が眠る。墓巡りは、管理事務所で案内図を入手するといい。

⑦ 旧岩崎邸庭園

ジョサイア・コンドルの設計の洋館

明治29年（1896）に三菱財閥第3代社長の岩崎久彌の本邸として建築。かつては20棟の建物があったが、現存するのは洋館・撞球室・和館の3棟で、いずれも国の重要文化財。

data 9～17時（入園は～16時30分）、無休（12月29日～1月1日休）。入園400円。☎03・3823・8340

立ち寄り食事処

蓮玉庵

文人を魅了した風味豊かなそば

安政6年（1859）創業で、森鷗外や樋口一葉などの作品に登場する。昼限定の古式せいろそば別打ち入り三枚重ね1000円は、1枚目と3枚目は普通のせいろ、真ん中は季節ごとの変わりそば。

上＿喉越しのよいせいろそば700円。右＿木製看板の文字は、劇作家・久保田万太郎の書。

data 11時30分～18時LO、月と第2・4火休（祝の場合は翌平日・1月1～3日休）。☎03・3835・1594

⑧ 湯島天神

受験生と梅花でにぎわう早春の境内

雄略天皇2年（458）創建と伝えられる古社。学問の神様・菅原道真を合祀することから受験生の参詣が多い。境内には約300本の梅があり、2月上旬～3月上旬に見ごろを迎える。

江戸時代は、身分によって住む場所や住居の規模・形式などが決まっていた。P.86でも書いたが、切絵図では武家屋敷は白、町家はグレー、神社仏閣は赤い囲みで表現される。色を参考に大別すると、小石川から本郷にかけては武家エリア、白山から谷中にかけては寺町エリア、神田界隈は町家エリアとなる。

最初に訪ねる小石川後楽園は、切絵図左上の水戸殿の屋敷跡。徳川御三家とあって、「殿」の敬称付きだ。六義園、浜離宮恩賜庭園とともに東京三名園に名を連ね、国の特別史跡および特別名勝にも指定される。江戸城の石垣の石材を使った築地塀に囲まれた風景にも大名屋敷の風格を感じる。

小石川から白山にかけては寺社巡り。こんにゃく閻魔の別名をもつ源覚寺、

復刻版「小石川谷中本郷繪圖」原本刊行年：萬延2年（1861）　協力：こちずライブラリ

湯島天神から神田明神へ。江戸の風雅が漂う道

立ち寄りみやげ処　**壺屋総本店**

最中で知られる、江戸初期以来の老舗

寛永年間（1624～44）に江戸の町民が初めて開いた和菓子店。『江戸買物独案内』などの古書にもその名が登場する。名物の砂糖壺をかたどった壺形最中は、つぶ餡とこし餡があり、香ばしい皮と小豆の風味が豊かな餡が特徴。

data　9～17時（1月2日～7日は10～16時）、日休（1月1日休）。☎03・3811・4645

左＿店主の後方に勝海舟の書が掛かる。下＿壺形最中こし餡210円、つぶあん230円。丸形の壺々最中130円。

5代将軍徳川綱吉と生母・桂昌院が帰依した白山神社、八百屋お七ゆかりのほうろく地蔵を祀る大円寺など、江戸時代からの歴史を伝える寺社が点在する。

根津権現（根津神社）は、徳川綱吉が社殿を造営した由緒ある神社。切絵図にも楼門や社殿が描かれる別格扱いだ。右下の赤い囲みが多い一帯は谷中の寺町で、谷中天王寺と書かれているところが現在の谷中霊園になる。

歴史を感じる寺社を巡り地名とのつながりを思う

不忍池の左上、榊原式部大輔と書かれたところは、徳川四天王といわれた越後高田藩榊原家の屋敷。現在は旧岩崎邸庭園になっている。近くには湯島天神や春日局の墓がある麟祥院（りんしょういん）の名も見られる。

梅鉢の家紋とともに加賀中納言殿と書かれているのは、加賀藩前田家の上屋敷で現在の東京大学。シンボルの赤門が往時をしのばせる。

切絵図の左側に水路が見られるが、これは江戸城の外濠。真ん中あたりに水道橋が架かるが、その名は、すぐ近くに神田上水の上水樋があったことに由来する。左下に描かれた神田明神を訪ねればゴール。時間が許すなら、隣接する湯島聖堂にも立ち寄りたい。

東京古地図さんぽ 2

⑪ 神田明神

鎮座1300年。周辺108町の氏神様

天平2年（730）創建された江戸の総鎮守。境内に立つ神田明神文化交流館「EDOCCO」には、レストラン、みやげ処、伝統文化を体験できるスタジオ、ホールなどがある。

⑩ 東京大学（赤門）

前田家と徳川家を結んだ門

大学が立つのは旧加賀藩前田家上屋敷跡。シンボルになっている赤門は文政10年（1827）に13代藩主前田斉泰が11代将軍徳川家斉の娘・溶姫を正室に迎えた際に建立された御守殿門。

⑨ 麒祥院

春日という地名は春日局に由来

3代将軍徳川家光の乳母であり、大奥制度を確立したことでも知られる春日局が建立した寺で、自らの菩提寺でもある。東洋大学発祥の地でもあり、山門を入ってすぐに碑が立つ。

⑦ 六義園

池を掘り、山を築いた風雅な日本庭園

5代将軍徳川綱吉の側用人を務めた柳澤吉保が自ら設計、指揮し、7年の歳月をかけて造園した回遊式築山泉水庭園。和歌や中国古典に詠まれた八十八カ所の景勝地を模した景観が特徴。

data 9～17時、無休(12月29日～1月1日休)。入園300円。☎03-3941-2222

板橋・巣鴨・王子

旅人が行き来した中山道、庶民が遊んだ王子

中山道板橋宿や巣鴨は家もまばらな郊外であり、王子は遊興の地だった。
古地図からも想像できる、のどかな風景を想像しながら、旅人気分で歩いてみよう。

① 縁切榎

悪縁を切り、良縁を結ぶ御神木

中山道板橋宿の名所であった縁切榎。隣接する六天神の神木で、悪縁は切り、良縁は結んでくれるということで信仰の対象となっていた。現在の木は3代目で高さ約10m。

② 板橋

板橋という地名はこの橋に由来

旧中山道の石神井川に架かる橋で、板橋の地名の由来となった。緩やかな太鼓状の木製の橋だったが、1972年の石神井川の改修工事時にコンクリート製に架け替えられた。

③ 近藤勇の墓

近藤勇が眠る、新選組ファンの聖地

新選組局長・近藤勇は、慶応4年(1868)に近くの板橋刑場で処刑された。墓碑には函館で戦死した盟友・土方歳三の名も刻まれている。敷地内には近藤勇像や肖像石板などもある。

④
巣鴨庚申塚（猿田彦大神）

『江戸名所図会』にも描かれる名所

庚申の申は猿のことで、神を先導したという猿田彦大神と結びついて、道案内の神として街道沿いに庚申塚（庚申堂）が造られた。江戸時代には、中山道の立場（休憩所）としてにぎわった。

中山道板橋宿からおばあちゃんの原宿へ

地下鉄板橋本町駅から地上に出ると、国道17号（中山道）と環七通りの交差点。中山道板橋宿の北側入り口でもある。

中山道に入るとすぐに縁切榎が現れる。皇女和宮が将軍家に嫁入りする際、ここを通ったが、縁起が悪いので縁切榎を迂回したという話が伝わる。

地名の由来にもなった板橋を渡ると仲宿商店街。道端の板橋宿中宿脇本陣跡や板橋宿本陣跡の石柱、解説板などが宿場であったことを教えてくれる。

JR板橋駅東口近くには近藤勇の墓が。近藤勇は慶応4年（1868）に板橋刑場で処刑されたが、ここに新選組隊士・永倉新八による墓碑が立つ。

明治通りを横断し、都電荒川線の線路を渡れば巣鴨庚申塚。この先は巣鴨地蔵通り商店街となる。高岩寺の参道

立ち寄り甘味処 **福島家**

中山道で160年超えの和菓子店

文久元年（1861）以前創業の和菓子店。江戸時代の和菓子のひな型帳をもとに手作りした季節の上生菓子1個350円が看板商品。喫茶コーナーでは、和洋の料理や季節の甘味など多彩なメニューを味わうことができる。

data 9～19時（飲食は～18時）、水休（祝の場合は翌日休、12月31日休）。☎03・3918・3330

上_5代目福島敏夫さんと6代目福島真太郎さん。下_みつ豆やお吸い物などが付く赤飯御膳1100円。

⑤
高岩寺

地蔵通りを歩く、おばあちゃんの聖地

昔、誤って針を飲み込んだ女中が、本尊の延命地蔵尊を写した御影を飲んだところ、針を吐き出すことができたという。以来、「とげぬき地蔵」として信仰を集める。

⑥
染井霊園

日本初の神葬者の墓の始まり

明治5年（1872）に日本初の神葬墓地として開設。約5000の墓碑の中には、岡倉天心、二葉亭四迷、高村光太郎などの著名人もいる。春の園内はソメイヨシノに彩られる。

復刻版「染井王子巣鴨邊繪図」原本刊行年：嘉永7年（1854）　協力：こちずライブラリ

染井王子巣鴨邊繪圖

嘉永七寅歳新刻
戸松昌訓圖之
麹町六丁目
尾張屋清七板

王子駅
西ケ原駅
駒込駅
巣鴨駅
板橋本町駅
板橋駅
板橋区役所前駅

立ち寄りみやげ処　**扇屋**

江戸時代からの一子相伝、伝統の味

慶安元年（1648）、街道を行く人を茶菓でもてなす掛け茶屋が始まりで、後に料理屋となり、落語「王子の狐」の舞台にもなった。名物は家伝の出汁を混ぜ合わせて焼いた厚焼き玉子。現在は売店のみで販売。

data　13～19時、水休・土不定休（12月28日～1月7日休）。☎03・3907・2567

右_9個分の卵を使った1折1300円、ハーフサイズ650円。左_売店後方の建物で焼いた玉子焼きを販売する。

東京古地図さんぽ　3

商店街としての印象が強いが、切絵図には明治24年（1891）にこの地に移転してきた高岩寺の名はない。

切絵図の中ほど、建部内匠頭と書かれたところは今の染井霊園。染井はソメイヨシノ発祥の地だが、建部邸の上に「此辺染井村植木屋多シ」の記述あり。

右上の松平時之助と書かれた場所は、柳澤吉保が造った大名庭園・六義園。武家屋敷跡が霊園や庭園などになっているというのも、それだけ広い敷地を有していたということだ。

王子は庶民の観光地 渋沢栄一も最後に住んだ

六義園からは本郷通りを経て王子へ。切絵図を見ると街道沿いは緑が濃く、農地が広がっていたのがわかる。

戸川播磨守の屋敷跡は現在の旧古河庭園。飛鳥山には桜が描かれ、花見の名所であったことがうかがえる。この地を終の住み処にしたのが2021年NHK大河ドラマの主人公になる渋沢栄一だ。旧渋沢邸跡地に立つ渋沢史料館もにぎわうことだろう。

飛鳥山から王子権現、王子稲荷社にかけては、江戸庶民の遊興の地であった。桜を描いた切絵図からも当時の様子が想像できる。飛鳥山下には「料理屋多シ」と書かれ、落語「王子の狐」にも登場する『扇屋』の名も見られる。

庶民の行楽地だった 王子の栄華をしのぶ

上_洋館前の庭園はバラの名所としても知られる。左_7代目植治によって造られた日本庭園。

data 9～17時、無休（12月29日～1月1日休）。入園150円（洋館は別途400円）。☎03·3910·0394

⑧ 旧古河庭園

新小松石を使った野面(のづら)石積みの洋館

洋館と洋風庭園、日本庭園からなり、大正6年（1917）完成の洋館はジョサイア・コンドルの設計。洋館は内部が公開され、喫茶室を併設している。

⑨ 飛鳥山公園

3つの博物館も要チェック！

8代将軍徳川吉宗が、庶民の行楽の地とするために桜を植え、花見を推奨。以来、江戸随一の桜の名所となる。園内に北区飛鳥山博物館、紙の博物館、渋沢史料館の3つの博物館がある。

⑪ 名主(なぬし)の滝公園

最大落差8mの滝に癒やされる

安政年間（1854～1860）に王子村の名主・畑野孫八が自邸に開いた庭園が始まり。園内に4つの滝があり、風趣に富む景観を見せる。

data 9～17時、無休（12月29日～1月4日休）。☎03·3908·9275

⑩ 王子稲荷神社

狐にまつわる伝承が残る

今から1000年以上前の創建。拝殿と幣殿は11代将軍徳川家斉の寄進、極彩色の本殿は1960年の再建。落語「王子の狐」や歌川広重が描いた「大晦日の狐火」の舞台でもある。

取材・文・撮影＝神谷 郁　今田 壮（風来堂）

集めるほど広がる、無限の楽しみ

古地図はここで手に入れよう！

色彩豊富なイラストマップ「江戸切絵図」。現代図にひけを取らぬ精確さの「伊能図」。
古地図は一枚だけでも楽しめるけれど、数が増えれば増えるだけ、その幅は広がってゆく。
地域を広げたり、時代を変えてみたり。手に入れるならこちらのお店で。

岩橋美術

幕末そのままの切絵図を販売

『復刻 江戸切絵図 全32図』は、幕末の尾張屋板「江戸切絵図」を、印刷はもちろん、折りたたみ方まで忠実に再現。原図のうち28図は、幕末～明治の武蔵国大里郡冑山（かぶとやま）（現・熊谷市冑山）の名主・根岸信輔氏の旧蔵書。

data
千葉県酒々井町中央台3-3-1 中央台ハイツ5-104
☎043・496・7454　FAX043・496・7482
info@iwabi.jp　http://www.iwabi.jp
※注文は電話、FAX、メールのみ。実店舗はなし

1.1図1500円から購入可。全32図セット4万8000円。2.別売の収納ケースもある。写真は桐箱（黒カシュー塗）1万8000円。※いずれも送料別

1.文化14年（1817）の伊能図江戸府内図から幕末、明治初期、令和までの江戸城界隈が勢揃い。2.貴重な原本はショーケース越しでのみ閲覧可。3.デスクに広げてじっくり見比べられる。

data
地下鉄日本橋駅B1出口から徒歩2分。10～19時（土・日は～17時）。祝休（土・日の場合は営業）。中央区日本橋3-8-16 ぶよおビルB2F
☎03・3271・2410
MAP P.87

ぶよお堂

地図専門書店界のレジェンド

明治30年（1897）創業の老舗。古地図、地形図はもちろんのこと、関連書籍からミニコミまで、圧巻の品揃え。特に複製古地図の品揃えが豊富で、江戸はもちろんのこと、京都や大阪、その他各地の城下町の絵図まで幅広い。明治以降の近現代の複製古地図を共に購入して、時代ごとの変遷を、地図を通じてたどってみるのもおすすめ。

古地図アプリならコレ！

大江戸今昔めぐり

切絵図は方位や距離が正確ではないため、現代地図と重ねるとズレが生じてしまう。現代地図から古地図を描き起こした「復元・江戸情報地図」を用いて、その問題を解決したのがこのアプリ。地図の透過度も自由に変更できたり、旧字が新字に置き換えられていたりと、かゆいところに手が届いた工夫がうれしい。

1.史跡は、アイコンで位置とジャンルがわかりやすく表現されている。2.現代図と古地図は、重ねる以外にも、二分割の画面での表示も可能。3.各史跡に関する情報が、アイコンをクリックすればすぐに確認できる。

もとは他人、の暮らしと商い

東京商店夫婦

写真 阿部了 文 阿部直美

51組目

小林ランドリー工場

クリーニング屋(品川区西品川)

小林瑠美さん
昭和53年(1978)、
神奈川県横浜市(栄区)生まれ

小林史明さん
昭和48年(1973)、
東京都品川区生まれ

瑠美　大手のクリーニング店では、「受け渡し」と「洗い」は分業ですよね。「この染みを何とか落としてね」っていうお客さんの思いが、ちゃんと現場に伝わらないかもしれない。その点うちは直結です。受け取って洗濯して手渡すまで、主人と私が全部把握してます。お客さんが取りに来た時に、「あれですね」ってすぐに服がわかりますから。

史明　僕なんか、匂いでわかりますもん。洗濯しながら、香水やその人の匂いで、ああ、あの人のだなって。襟の汚れ具合にも、その人の傾向っていうのがありますね。取れない染みもあるけど、一番取れないのは匂いなんじゃないかな。

瑠美　長年お付き合いしていると、あの服だ、なんてこっちも覚えちゃってね。ここに破れがあるけど、前からそうだったから大丈夫、みたいな。色落ちしやすいとか、特徴も覚えてます。ワイシャツや白衣のボタンがとれていたら、私がサービスでつけるんですけど、独身男性には喜ばれるみたい。それと、シャツのノリを利かせてバリンっと着たいとか、逆に柔らかく着たいとか、好みは最初に聞いて、次からは言われなくてもそのように仕上げます。でもね、時々「洗濯するだけなのに、なんでこんなに高いのよ」とか言われちゃうんです。家庭の洗濯のイメージで、「簡単でしょ?」って。お客さんには見えない部分ですけど、店によって作業内容も違うし、ドライクリーニングの溶剤を管理できているのかも店次第です。使い回した汚い溶剤で洗ったら、匂いや汚れが服に移っちゃいます。うちはろ過機を使って溶剤にはこだわっているんですけど、機械のメンテもかなりマメにやってますよ。

「お前、クリーニング屋の息子で良かったな」

史明　僕ね、機械の掃除が好きなんですよ。この仕事、衣類の埃(ほこり)がすごいんです。だから週に2日は1時間以上かけてしっかり掃除をして、機械を拭いてグリースを入れてます。以前は、自動車の整備士を10年ほどやっていたんです。この店は祖父が戦前に初めて、長男だった父と叔父たちがその後を継ぎました。今もそうですけど、工場の上が自宅なんです。小さい頃から手伝わされて、実は嫌でね。例えば集配してきた銀行の事務服500着のポケット掃除。ピンやボールペンが入っていないか、中をチェックするんです。当時は子どもの手も借りたいくらい忙しかったんですよね。

瑠美　付き合っていた頃には、クリーニング屋の話はひとつも出てこなかったんですよね。私は研究所に勤めていて、マウスを使ったゲノム解析の研究補助をしていたんです。彼は、車が大好きで整備士になったし。

史明　親父に頼まれて継ぐことになったのが19年前かな。ところが、店を始めた途端に親父が体調を崩して亡くなっちゃったんですね。結局、僕1人でこの仕事を始めたようなもんです。資材屋さんが同業者を紹介してくれて、その輪の中に混ぜてもらえたのが良かった。いろいろ教えてもらいました。今日もこの後、病院や銀行を回って洗濯物を集配してくるんです。親父の頃から付き合いのある銀行は、事務服の扱いはなくなったんですけど、社員食堂の料理人の白衣をやらせてもらってます。帽子と白衣の上下に個人の名前が書いてあるので、アイロンをかけた後にAさんのセット、Bさんのセットって1人分ずつ仕分けして、配達の時にテーブルの上に並べてくるんです。長年お世話になってるんで、これくらいの手間は何でもないです。僕ね、そこの従業員30人くらいの名前を皆知ってて、誰かが異動になるとわかるんですよね。

瑠美　主人が集配の合間に車の中で昼ごはんを食べられるように、いつも1合分のご飯でおにぎりを2個作るんですよ。戻ったらすぐに洗濯を始めるので、慌ただしくて。私が結婚して驚いたのは、自宅に洗濯機と物干しがないことですね。家族4人分の洗濯も、2、3日ためておいて主人がここでやります。昔、実家のバスタオルって干した後カピカピになってたんですよね。今はふわっふわ。衝撃でしたよ。そういえばこの前、中学生の長男が美術の授業で制服に絵の具やら何やらくっつけて帰ってきたんですよ。「そんな汚れた服を着てちゃだめだ」って、主人がすぐに洗って仕上げました。「お前、クリーニング屋の息子で良かったな」なんて言ってた。まあ、そういう良さはありますかね。

小林ランドリー工場

昭和10年(1935)創業。小林さん夫婦ともにクリーニング師。オープンワッシャーでの洗いと脱水はすべて史明さんの手作業。ワイシャツ(立体) 230円、カーテンや掛け布団も。

●JR山手線大崎駅から徒歩7分。9～19時、日・祝休(12月30日～1月5日休)。品川区西品川3-6-24　☎03・3491・3415

とれていたワイシャツのボタンをサービスで縫いつける瑠美さん。

白衣は機械でプレスした後、アイロンで皺(しわ)を伸ばしてから畳む。

仕上がった白衣は1人分ずつ名前を確認して重ね配りやすい状態に。

東京オリンピックを歩く 1964→2020

vol. 19

2020年大会 湾岸のオリンピック会場

2020 TOKYO Olympic bayside venue

今大会では都内の湾岸エリアに恒設・仮設合わせて数多くの競技会場がある。どこも埋め立て地に立地し、1964年大会当時は海の中だったところもある。一体どんな場所なのか？　湾岸で開催される3競技を通じて調べてみた。

取材・文＝眞鍋じゅんこ　撮影＝鴇田康則

アーチェリー ARCHERY

夢の島公園アーチェリー場

洋弓ファンが夢見た専用競技場

江戸時代には広大な干潟で昭和14年(1939)に飛行場建設のための埋め立てを始めるが戦争で断念。昭和30年代ゴミ投棄が始まり、地元江東区民の激しい反対運動が起こる。ゴミ埋め立て地はメタンガス発生や地盤沈下の可能性があるため、都は1970年に都立夢の島公園建設計画を決定した。今大会に向けて常設アーチェリー場が新設された。

1.昨年開催したテストイベントでの古川高晴選手（写真:World Archery）。2.隣接の東京スポーツ文化館の洋弓場で長年指導する木村修司さん。大学時代に世界選手権出場経験も。3.的の矢は選手たちがお互いの得点を確認（写真:World Archery）。写真のように審判が判定することも。

「埋め立て地」という言葉で思い浮かぶのは、かつてゴミ戦争で一躍有名になった「夢の島」だ。折しも時は高度成長期。当時の東京都の埋め立て計画の目的には「港湾」「交通」「再開発の整備」という文言しかなかった時代だ。やがて夢の島騒動や海や陸地の環境問題が契機となって、１９７０年に東京都は都民が海辺に親しめるよう「海上公園構想」を発表する。同時に計画されたのが今の都立夢の島公園だった。

隣接する江東区清掃工場の余熱を利用した熱帯植物園や温水プールなども造られ、体育館には洋弓場が当初から設置された。おかげで江東区ではアーチェリーが早くから盛んで、各種競技大会が行われたほか、現在も社会人向けの教室も開催される。

その隣には今大会に向けて国際大会もできる広いアーチェリー専用競技場が造られた。この教室で長年指導を続ける江東区アーチェリー協会会長の木村修司さんは、「普段練習する場所の隣に、世界の強豪が集まるのですからうれしい限りです」。

11月の江東区アーチェリー協会主催の大会を見た。みんな60m先の的に軽々と当てるが、後日オリンピック仕様である70mの的をシューティングラインから眺めると遠い！　私

オリンピックではこのアーチェリー場は64名の選手が一斉に競う予選のみで無観客。写真左奥は『夢の島熱帯植物園』、右手奥は洋弓場のある『BumB東京スポーツ文化館』。宿泊施設やレストランもあり、大会時にはここもフル活用される予定だ。

大会前から気軽にアーチェリーに親しめる

オリンピックの本戦では、常設アーチェリー場の西側にある陸上競技場に仮設会場が造られる。観客席は5600席。大会後は元の陸上競技場になる。(写真：World Archery)

アーチェリー場の屋根は弓を模した曲線で内側の材とベンチは造成時に伐採した木を利用。

江東区アーチェリー協会主催の大会。シューティングラインが引かれた足元は遮熱舗装が。

の驚く声に「ここからCDサイズの的の中心を狙うんですよ」と、案内してくれた全日本アーチェリー連盟広報担当の大倉有子さんは笑いつつも「姿勢を正して風を読んで心を鎮める。的に当たった矢の得点も自分たちで確認し合う。アーチェリーは全てが自分自身の責任と向き合う競技です」と語った。これまで大きな大会でさえ、多目的広場や競技場を使っていただけに、専用アーチェリー場ができたことは競技者にとっては至福だ。

新天地だからこその思い切った施設づくりも

同じ埋め立て地でも、テニス競技会場がある有明やスポーツクライミング競技会場の青海は、ゴミの埋め立て地ではない。隅田川や東京港の海底にたまった土砂や地下鉄などで生じた建設発生土などが詰まっているので、地盤はしっかりしている。

東京湾の歴史を尋ねると、「有明地区は1953年の完成当初、北側の入り江に貯木場があり、海辺に関係者の住宅や倉庫が並んでいました」と、東京都港湾振興協会事務局長の海寶博氏さん。その道路を挟んだ南側に、有明テニスの森公園が造られた。

ここも海上公園の草分けのひとつ

会場イメージ画では向かって左がリードで中央はボルダリング、右手にスピード競技施設。©Tokyo 2020

大会延期中の現在は骨組みだけがそびえ立つ。バスケットボール３×３なども行われる予定。

スポーツクライミングの種目

リード

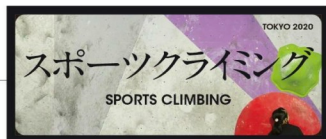
高さ12ｍ以上の壁にも置けられたルートを制限時間内にロープで安全を確保しながら登る競技。ルートを初見で登り、落下すると競技終了。より高い地点まで登れた選手の勝利。

ボルダリング

高さ約３～５ｍの壁にホールドと呼ばれる突起物を設置し、複数のコース（課題）が組まれる。いかに少ないトライ数で、多くの課題を登り切れるかを競う。

スピード

毎大会同じ条件で15ｍの壁にセットされた同一の２本のルートを２人のクライマーが隣り合わせで登り、勝ち抜き形式で速さを競うスプリント競技。

※日本山岳・スポーツクライミング協会HPより

青海アーバンスポーツパーク

驚きの身体能力に手に汗握る

青海は1979年の埋め立て終了当初は港湾地区だったが、臨海副都心エリアになると倉庫やコンテナ置き場以外の土地利用が始まり、ここは野外展示場などとして使われていた。スポーツクライミングは自然の岩場を登るフリークライミングの流れをくんだ競技で、89年に初の正式な国際大会開催という比較的新しい競技だ。

同選手権にて。わずかな突起を手がかりに全身を駆使して登り詰め、トップホールドを安定した姿勢で両手で触れば完登。選手たちの身体能力には唖然。

2020年11月葛飾区東金町運動場スポーツクライミングセンターで開催の第６回ボルダリングユース日本選手権にて。12～19歳の若手選手らが極限に挑んだ。写真は登る直前のオブザベーション風景。数分間で課題やルートを観察して攻略方法を考える。ライバル選手たちと一緒に考えたりと興味深いひとときだ。

で、「埋め立て地にポツンと。商店もほとんどなくて、弁当持参の場所でした」と日本テニス協会広報委員長の谷祐一さんは笑う。それでも30年以上経た今では国内外の主要な大会が開催される、テニスの聖地となっている。さらに今大会に向けて全面改修工事が行われ、ショーコートやインドアコートといった常設施設もできた。オリンピックの見どころを尋ねると、谷さんは、「テニス界世界最高峰の四大大会で活躍するトップ選手がこぞって東京に集結するのですから見応えがあります」。

オリンピック会場は突然造られた訳ではなかった

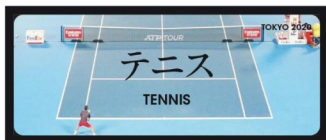
昭和60年代になると都は臨海部を第7の副都心臨海部とする大規模計画を進めた。住宅・学問・商業・業務の街づくりが始まった。

面積442ha、お台場や有明、それにこれまで港湾用地だった青海の一部も臨海副都心として位置づけられ、ゆりかもめやりんかい線が開業。中心部をシンボルプロムナードという通路を兼ねた広場が貫くが、ここもまた海上公園と位置付けられている。

このプロムナードに隣接して青海アーバンスポーツパークが造られた。スポーツクライミングやバスケット

クラブハウスのベンチやテーブル、インドアコートの審判席は多摩産の杉材で作られた。

約1万人収容の観客席が迫力の有明コロシアム。当初は屋根なしだったが、後に可動式屋根を設置し、テニス大会時には屋根が開くことも。今大会を見据えた全面改修工事が行われた。(写真：日本テニス協会)

今回新たに観客席3000人の常設ショーコートも新設。大会時には下図の芝生広場部分にも仮設ショーコートが増設されるが、大会後は広場に戻すほか、施設の再整備により全コートを合わせて、大会前と同数の合計49面にする予定。(写真：日本テニス協会)

有明テニスの森公園

全面改装で生まれ変わった、テニスの殿堂

元は浅瀬だが、昭和7年（1932）の地図に月島や晴海に次ぐ埋め立て予定地として描かれ、1953年竣工。その南端の東雲ゴルフ場が栃木に移転後、都が有明テニスの森公園を83年に造った。大田区にあった昭和11年(1936)建設のテニス競技場・田園コロシアムに代わる、テニスセンターの誕生だ。87年には有明コロシアムも新設。国内初の可動式屋根がある。

大会では練習場や観客席設置などで、競技用コートは全12面。図は2019年時点の大会後のイメージ図(図：東京都)

大会時は練習などに使用予定のインドアコート。通路左右に各4面ずつ。天井の梁(はり)は北海道産カラマツ材を使用。

ボール3×3、パラリンピックの5人制サッカーが行われるこの会場は、先の2競技と違って仮設競技場だ。

大会延期の現在、スポーツクライミング会場は骨組みだけ残して解体してしまったので、別会場でのボルダリング大会を見せてもらった。選手が驚異的な角度で体勢を保ちながら登り詰めてゆく様子に息を呑む。

オリンピックでは「ボルダリング」に加え、「リード」と「スピード」の3種目の複合で競われる。「選手によって得手不得手種目があるので逆転劇も見ものです」と、日本山岳・スポーツクライミング協会広報担当者。

余談ながら比較的歴史の新しいスポーツクライミング以外の2競技は、古くはオリンピック種目であったものの、長らく縁が途絶えていた。

例えばプロ選手の多いテニスは、四大大会よりオリンピックを優先せよというIOCの思惑と相いれず、プロ選手の出場が緩和された1988年ソウル大会で64年ぶりに競技として復帰。アーチェリーも前東京大会ではパラリンピックでしか採用されず、1972年のミュンヘン大会で52年ぶりに復活している。

そんな競技の歴史や裏話、そして会場の生い立ちまで眺められるのも、東京ならではの面白さなのだ。

　※次回は、「パラリンピック」を取り上げる予定です。

月刊お出かけニュース 1 January

展覧会「江戸のエナジー 風俗画と浮世絵」

英一蝶「朝暾曳馬図」江戸時代（17世紀）

重要文化財「四条河原遊楽図屏風」江戸時代（17世紀）

歌川豊広「見立蝦蟇鉄拐図（みたてがまてつかいず）」江戸時代（19世紀）

静嘉堂秘蔵の名品を多数初公開

『静嘉堂文庫美術館』では、2021年2月7日まで、展覧会「江戸のエナジー 風俗画と浮世絵」を開催中。江戸時代、経済生活を確立しつつあった庶民によって大きく変化し始めた風俗画や浮世絵。本展では、重要文化財「四条河原遊楽図屏風」や修理後初公開となる英一蝶（はなぶさいっちょう）の「朝暾曳馬図（ちょうとんえいばず）」など静嘉堂を代表する名品をはじめ、明治末期に海外向けに出版された豪華画集に、日本を代表する作品として掲載された肉筆浮世絵を含む、多数の作品を初公開。〝現世を楽しく生きよう〟とする、あふれんばかりの江戸のエナジーを体感せよ。10時～16時30分（入館は～16時）、月休（1月11日は開館、12日は休、12月28日～1月4日休）。一般1000円。㊐ ハローダイヤル☎050・5541・8600

企画展「さかざきちはるの本づくり展 手のひらサイズの大冒険」

一冊の絵本ができるまでを体感

『市川市文学ミュージアム』では、2021年1月31日まで、企画展「さかざきちはるの本づくり展 手のひらサイズの大冒険」を開催中。数々の絵本や、本展のために新たに絵を描き起こし復刊した『ぴーちゃんの歌』などを通し、イラストの描き方から造本設計まで制作のプロセスを紹介。10時～19時30分（土・日・祝は～18時、入館は閉館の30分前まで）、月休（12月28日～1月4日休）。一般500円。㊐ 市川市文学ミュージアム☎047・320・3334

企画展「阪本トクロウ ― デイリーライブス」

《呼吸》2008年

日常から切り取られた静謐（せいひつ）な世界

『武蔵野市立吉祥寺美術館』では、2021年1月9日～2月28日に、企画展「阪本トクロウ｜デイリーライブス」を開催する。阪本の作品は、日常的で身近な風景を写実・写生するのではなく、そのモチーフの中に潜む本質を表現しようとするもの。「見る」という行為自体を問い直す試みともいえる、阪本が捉えてきた世界を堪能したい。10時～19時30分、1月27日、2月17・24日休。一般300円。㊐ 武蔵野市立吉祥寺美術館 ☎0422・22・0385

スズキコージ個展「パライソ・スライダー 天国からの滑り台」

左／「翻る洗濯物達」・右／「ウーラカンドンの娘」

描き下ろしの丑（うし）の干支絵を即売

『cofee&gallery ゑいじう』では、2021年1月25日まで、絵本作家・スズキコージの個展「パライソ・スライダー 天国からの滑り台」を開催中。コロナ禍に描き切った51点の絵画を堂々展示。さらに、会場を埋め尽くす2021年の干支である丑のはがきサイズの原画77点や、小品約30点を展示販売する。星座絵の注文も受け付け中。11～19時、無休（12月28日～1月6日休）。無料。㊐cofee&gallery ゑいじう ☎03・3356・0098

特別展「ぬくもりと希望の空間 ～ 大銭湯展 2期」

子宝湯浴室

いつの時代も人々とともに

『江戸東京たてもの園』では、2021年1月31日まで、特別展「ぬくもりと希望の空間～大銭湯展 2期」を開催中。足立区千住元町より園内に移築し、保存・公開している「子宝湯」は必見。まさに「東京型銭湯」の空気を肌で感じながら、人々の憩いの場であり続ける銭湯の歴史や魅力に迫ろう。9時30分～16時30分(入園は～16時)、月休（12月25日～1月1日休)。一般400円。㊐江戸東京たてもの園 ☎042・388・3330

展覧会「石岡瑛子 血が、汗が、涙がデザインできるか」

石岡瑛子 ポスター
「西洋は東洋を着こなせるか」
(パルコ、1979年) アートディレクション

時代を切り開いたデザインの力

『東京都現代美術館』では、2021年2月14日まで、「石岡瑛子 血が、汗が、涙がデザインできるか」を開催中。アートディレクター、デザイナーとして世界的に活躍した石岡の、時代を画した広告キャンペーンからオリンピックのプロジェクトまで、唯一無二の個性と情熱が注がれたデザインに圧倒される。10～18時（入場は～17時30分)、月休(1月11日は開館、12日は休、12月28日～1月1日休)。一般1800円。㊐東京都現代美術館 ☎03・5777・8600

展覧会「琳派と印象派 東西都市文化が生んだ美術」

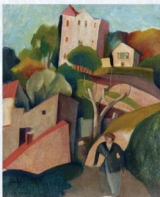
俵屋宗達《風神雷神図屛風》江戸時代 17世紀 建仁寺蔵(国宝)
(後期のみ展示：12月22日～2021年1月24日)

東西の潮流を一挙に比較

『アーティゾン美術館』では、2021年1月24日まで、展覧会「琳派と印象派 東西都市文化が生んだ美術」を開催中。日本とヨーロッパ、東西の都市文化が生んだ天才画家たちの作品を通して、それぞれの芸術の到達点を見渡し、比較する画期的な展示。12月22日より展示替えあり。10～18時(入館は～17時30分)、月休(1月11日は開館、12日は休、12月28日～1月4日休)。一般1700円（WEBで日時指定予約制)。㊐ハローダイヤル ☎050・5541・8600

展覧会「東郷青児 蔵出しコレクション　異国の旅と記憶」

《ヴァンスの女》1972年
水彩・コンテ・紙　37×31㎝
SOMPO美術館
©Sompo Museum of Art, 20017

《赤いベルト》1953年
油彩・キャンヴァス100.3×73cm
SOMPO美術館
©Sompo Museum of Art, 20017

《南仏風景》1922年
油彩・キャンヴァス 45.5×38cm
SOMPO美術館
(寄託：一般財団法人 陽山美術館)
©Sompo Museum of Art, 20017

モダンボーイ・東郷の旅

『SOMPO美術館』では、2021年1月24日まで、展覧会「東郷青児 蔵出しコレクション　異国の旅と記憶」を開催中。モダンな美人画で知られる東郷青児は、24歳から7年間フランスで暮らし、63歳以降は毎年のように海外を旅した。本展では、そんな彼の国際性に焦点を当て、異国に強烈な興味を抱き続けた活動の足跡をたどる。油彩、素描、彫刻、デザイン、写真資料、蒐集品など、東郷の眼を通して描かれる世界の旅をご覧あれ。10～18時（入館は～17時30分)、月休（12月28日～1月4日休、1月11日は開館)。一般1000円(事前予約制)。㊐ハローダイヤル ☎050・5541・8600

小山内薫 年賀状(明治34年)

コレクション展「拝啓、森鷗外様 ——鷗外に届いた手紙」

友人・知人が宛てた言葉を味わう

『文京区立森鷗外記念館』では、コレクション展「拝啓、森鷗外様——鷗外に届いた手紙」を2021年3月28日まで開催中。1月24日までは、鷗外の元に届いた正岡子規ら40人の個性的な年賀状を紹介。1月27日～3月28日までは文学者が鷗外に宛てた手紙が楽しめる。10～18時(入館は～17時30分)、12月22・29日～1月3・25・26日、2月24・25日、3月23日休。一般300円(1月19日は無料)。㊐文京区立森鷗外記念館☎03・3824・5511

祭り＆イベント

1月 -information→ 2月

構成・文＝香取麻衣子

date 1/15・16

Event
おえんまさま

Location 足立区・勝専寺

朱塗りの山門から「赤門寺」とも呼ばれる勝専寺。この日と7月15・16日はえんま様のご開帳日。万病、特に喉の病気に霊験あらたかといわれ、参拝者は閻魔堂の前に線香を立てて、その煙を体に当てて病気の治癒を祈願する。●JR・私鉄・地下鉄北千住駅徒歩5分

問勝専寺☎03・3881・2358

date 1/20

Event
初えびす

Location 中央区・宝田恵比寿神社

日本橋七福神の恵比寿神を祀る宝田恵比寿神社。普段は無人の小さな神社だが、この日は商売繁盛・家内安全・火防を願って、多くの商人や一般の方が訪れる。福財布の頒布もある。●地下鉄日比谷線小伝馬町駅徒歩3分、JR総武快速線新日本橋駅徒歩5分

問宝田恵比寿神社べったら市保存会☎090・4674・7071

date 1/2・3

Event
初縁日だるま市

Location 昭島市・拝島大師

江戸時代から続く全国で一番早いだるま市として有名。かつて養蚕業が盛んな地域で、カイコの病気除けにだるまが効くと言われた。地場産の多磨だるまのほか、植木や縁起物などの露店が出る予定。●JR青梅線昭島駅、JR青梅線・八高線拝島駅から臨時直通バス下車すぐ

問拝島大師☎042・541・1142

date 1/23～25

Event
うそ替え神事

Location 江東区・亀戸天神社

〝うそ〟は幸運を招くといわれる鳥。旧年中のうその木像を神前に納めて新しいうそにとり（鳥）替えることで、悪いことを〝うそ〟にして、一年間の吉兆を招くとされる。●JR総武線・東武亀戸線亀戸駅、JR総武線・地下鉄半蔵門線錦糸町駅徒歩15分

問亀戸天神社☎03・3681・0010

date 1/8

Event
鳥越神社とんど焼き

Location 台東区・鳥越神社

しめ飾りやお札を焼いた炎で持参した餅を焼き、一年の無病息災を願う新年行事。お焚き上げは13時～（申し込みは5～8日朝）。子供の奉仕が終わり次第、大人の順で行われる。●JR総武線・地下鉄浅草線浅草橋駅、地下鉄浅草線蔵前橋駅徒歩6分

問鳥越神社☎03・3851・5033（9～17時）

date 1/25

Event
鷽（うそ）替えの神事

Location 台東区・五條天神社

天神様とゆかりの深い鳥である、鷽をかたどった木彫りの神符を受け替えることで凶を祓い、吉を迎える神事。旧年中の鷽鳥を納めて罪を滅ぼし、新しい鷽鳥と受け替える。木彫りの鷽鳥をかたどった神符は神職手作り。●JR・私鉄・地下鉄上野駅徒歩5分

問五條天神社☎03・3821・4306

date 1/8～2/23

Event
あしがくぼの氷柱2021

Location 埼玉県横瀬町・芦ヶ久保

幅200m、高さ30mの壮大で美しい氷柱を観賞できる。環境整備協力金が必要。入場制限などの可能性もあり、詳細はホームページで確認を。9～16時（金～日・祝は～20時、ライトアップは18時～19時30分最終受付）。●西武秩父線芦ヶ久保駅徒歩10分

問横瀬町ブコーさん観光案内所☎0494・25・0450

※掲載のイベント情報は11月末時点の情報です。新型コロナウイルスの影響により、開催内容の変更や開催日時の延期または中止になることも予想されますので、お出かけ前に必ずお確かめください。

ツウ旅

Vol.87

取材・文・撮影＝横井広海

真鶴町編［神奈川県］

とことん歩いて回りたい郷愁を感じる小さな港町

7・05㎢。相模湾西端にちょこんと突き出た真鶴半島を擁する真鶴町の面積であり、神奈川県内では2番目に小さな町だという。

いかに小さい町であるかを思い知った出来事がある。この旅の途中、立ち寄った先で初対面の方から、「あれっ、そういえば×××にいましたよね」と不意に声をかけられることが何度もあったからだ。町の秘めたる魅力を独自のスタンスで発信する《泊まれる出版社》真鶴出版を営む川口瞬さんにそんなエピソードを伝えたところ、「それは〝真鶴あるある〟ですね」とクスッと笑われた。

〝真鶴あるある〟はさておき、本当にこの町は小さく、しかも坂道だらけだ。平坦な道はわずかで、曲がりくねっていたり、車の通れない路地や石段ばかりといってもいい。そのため方向感覚がおぼつかなくなり、どこにいるのかわからなくなるが、そんな道迷いもまた楽しい。そこかしこに残る石垣、実のなる木、道端の道祖神、不意に現れる海……。当てずっぽうに歩いていれば、行く先々でこの町の日常の光景が出迎えてくれることだろう。

いてつく朝。夜明けを告げるまばゆい光が真鶴港に差し込んできた。

正面からは大岩が２つしか見えないが右手裏にもう１つ隠れている。

好天に恵まれれば背後に伊豆諸島を見通す景勝地

三ツ石

真鶴岬の沖合に浮かぶ３つの大岩のことで、笠島の名もある真鶴随一の観光スポット。半島先端の明るい園地から 250 段の石段を下りれば、ゴロゴロとした石が転がる三ツ石海岸にたどり着く。付近の岩礁では磯釣りに興じる人も多い。干潮時には海岸と三ツ石の間が陸続きとなるトンボロ現象が見られ、歩いて渡れるが無理は禁物。近くに見えても足場の悪さから思いのほか時間がかかり、潮が満ちて戻れなくなる人も例年いるのだとか。

確実にトンボロ現象を見たい場合は付近の干潮時刻を調べておこう。

海に親しむイベントも積極的に随時開催

遠藤貝類博物館

三方を海に囲まれ、三ツ石を見下ろす高台に立つケープ真鶴２階にある。町内岩地区在住の貝類研究家・故遠藤晴雄が生涯をかけて集めた貝類コレクション約５万点を譲り受け、2010 年に町立博物館としてオープン。展示室は「真鶴・相模湾の貝」「日本の貝・オキナエビスコーナー」「世界の貝」などに分かれる。●300円。10 時～16 時最終入館、木休（祝の場合は翌金休。12月28日～1月3日休）。真鶴 1175 ☎0465・68・2111

バラエティ豊かな貝の造形や色の違いが見る者をたちまち魅了する。

300有余年を経て萱原から自然豊かな森へと大変身

お林と魚つき保安林

明暦３年（1657）の大火により江戸の大半が焼失したのを受け、幕府から小田原藩に割り当てられた松苗を真鶴岬に植林したのがお林誕生のきっかけ。明治維新後に皇室御料林となり、1952 年に町へ払い下げられた。この間、人の手が入ることが少なく豊かな森となり、地元では魚を寄せる「魚つき保安林」とも呼ばれ親しまれている。一帯は遊歩道が幾筋も整備され、真鶴の自然を手軽に感じられるエリアとしても人気。●散策自由。真鶴

1. お林の最高地点・灯明山。クスノキなどに遮られて眺望はない。2. 頭上を巨樹が覆い、人工林とは思えないほどうっそうとしている。3. 遊歩道沿いには野鳥観察小屋もある。4. 潮風が心地よい潮騒遊歩道。波が高いときは危険なので通行を見合わせたほうがよい。

4

2

3

1

830点の収蔵作品からテーマに合わせて展示内容が入れ替わる。

独学で積み重ねた作品を画家ゆかりの地で鑑賞する

中川一政美術館

真鶴の自然に魅せられ、戦後間もない1949年に町内にアトリエを構えた洋画家・故中川一政(かずまさ)の画業を中心に紹介。5つからなる展示室では、力強いタッチの絵画をはじめ、味わい深い書や陶芸作品などを落ち着いた空間でじっくり鑑賞できる。書籍の装丁も手がけており、画と書が織りなす独特の世界観が垣間見える。年に3～4回展示替えあり。●600円。9時30分～16時最終入館、水休(祝の場合は開館。12月28日～1月3日休)。真鶴1178-1 ☎0465・68・1128

温暖な気候も相まって、公園内には南国風情が漂っている。

眺望を堪能したあとはパークゴルフで気分爽快

お林展望公園

お林の一角、南側に大きく開けた断崖上の明るい公園。パークゴルフ場のコースの間を通り抜けた先にゆったりとした展望ポイントがあり、相模灘越しの初島や伊豆大島、伊豆半島などの眺めがよい。●散策自由、パークゴルフ場は1回18ホール分利用料200円(クラブ・ボールは無料貸し出し)。9時～15時受け付け終了、第3水・雨天時休(12月29日～1月3日休)。真鶴1178-1 ☎0465・68・5501(お林展望公園パークゴルフ場)

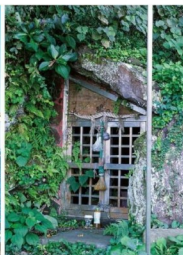
パークゴルフ場は全18ホール、パー66、距離640 mの本格コースだ。

長い石段の途中左手には海の神を祀った船玉繭神社もある。

例祭「貴船まつり」は日本三大船祭りの一つ

貴船神社

創建時期は諸説あるが、由緒書によれば今を遡ること約1200年前の夏、夢に現れた大国主神のお告げにより、村の鎮守として海岸に流れ着いた木像を祀ったのが起源とされる、真鶴を代表する古社。毎年7月27・28日に行われる「貴船(きぶね)まつり」は神輿が海上を渡御する勇壮なもので、国の重要無形民俗文化財に指定されている。石段の先に鎮座する社殿前には、伝統的な和船の模型を展示している。●境内自由。真鶴1117 ☎0465・68・0066

源頼朝船出の浜とされる岩海岸は夏になると海水浴客でにぎわう。

思わず見過ごしそうな鵐窟。身を隠す場所としてはある意味好適かも。

思わず拍子抜けするほど存在感が希薄な頼朝公

源頼朝ゆかりの地

治承4年(1180)の石橋山の合戦で平家軍に敗れた源頼朝が逃げ延びた地の一つが今の真鶴とされ、身を隠したのが「鵐窟(しとどのいわや)」、房州へと抜け出た岩海岸が「源頼朝船出の浜」と伝えられる。滞在期間はごくわずかで、そのうえどこまで史実に基づいているかもあいまいなせいか、現地の関心度は驚くほど低い。●見学自由。真鶴1042(鵐窟)、岩613(源頼朝船出の浜)

定番の人気商品。手前から田舎パン、あんこパン、バゲット、ノアレザン。

昼どきに合わせるように地元のなじみ客が次から次へと店を訪れる。

住宅地に溶け込む、売り切れ必至の小さなお店

パン屋秋日和

自家培養発酵のパン種に全粒粉を配合したほどよい酸味の田舎パン 600 円やクルミ・レーズン・甘夏ピールを混ぜ込んだノアレザン 700 円など、しっかりと焼き込んだハードパンを中心に、季節のパンや食パンが数量限定で店頭に並ぶ。一番人気のあんこパン 180 円は自家製の粒あんを食パン生地でふんわりと包み込んだもので、口に入れるとしっとりと柔らかく、あっという間にペロリ。●10～17時（日は8～14時、売り切れ次第終了）、月・火休（不定休あり。12月31日～1月5日休）。岩 296-2 ☎ 0465・46・6215

幅広い年齢層が気軽に立ち寄る駅前ピザ店

真鶴ピザ食堂KENNY

地元で人気のピザ店が、2020 年に真鶴駅前の大衆食堂跡へ移転。国産小麦 100%のピザ生地にトッピングされる具材には、真鶴ならではの干物もチョイスできるのが興味深い。一番人気は現地の呼び名で宗田鰹を指すうずわとレンコンのピザ（写真手前、Rサイズ980円）で、食感の小気味よさも相まってクセになる味わいだ。●10時30分～18時30分LO（売り切れ次第終了）、木・金休（臨時休あり）。真鶴 402-1 ☎ 0465・68・3388

ハーフ&ハーフ1200円。奥は生ハムのマルゲリータ。ドリンクセットは300円～。

本や雑貨を扱うショップは時が止まったかのようで居心地もよい。

出版とゲストハウスが融合して町の魅力を発信

真鶴出版

リノベーションした路地脇の民家を拠点に、地域に根づいた出版活動と宿泊業の両輪で町の魅力を伝えている。宿泊はしばらくの間1日1組限定。宿泊者向け町歩きツアーは訪れた人が町に受け入れてもらえた感覚になることを大切にしている。●ショップは13～18時、月～木休。宿泊は1泊朝食付きで1組あたり1万6000円～（施設利用料込み）、火～木休（ともに臨時休あり。12月28日～1月7日休）。岩217 manapub.com/stay

松本山の道祖神。相模湾の眺めがよい。

旅の安全を祈願して静かに手を合わせたい

道祖神巡り

真鶴の町では路傍に祀られた道祖神に出くわす場面が多い。主に疫病退散や豊漁の願いが込められた、集落の境などに立つ石像で、伊豆系丸彫り僧形とされる形状が中心という。造立時期が不明な古いものから近年置かれたものまで、それぞれの道祖神が刻んできた歳月は異なるが、いずれもが今でも地域住民により篤く敬われているのが伝わってくる。町歩きの途中で立ち寄ると、旅の安全を見守ってもらえるようで、穏やかな心持ちになる。

町役場前にある大下の道祖神。脇の石段の先に石工先祖の碑がある。

造立時期が相当古く、地域にすっかり溶け込んでいる西の道祖神。

地元住民御用達のスーパー前にも道祖神がポツン（丸山の道祖神）。

岩海岸から謡坂へと向かう途中に祀られている立派な下の道祖神。

上の道祖神。近くには瀧門寺宝篋（ほうきょう）印塔や五層塔も。

見たことない気がするニャー？

路地を巡り 石段を上って 美の町・真鶴を実感

背戸道をぶらぶら

暮らしの気配が色濃く漂う狭い生活道路・通称背戸道が多く残る真鶴。字義通り解釈すれば〝家の裏道〟となるが、真鶴町まちづくり課に尋ねたところ、「町が定めたまちづくり条例〔美の基準 Design Code〕では守るべき真鶴の魅力の一つに〝静かな背戸〟を掲げていますが、要は真鶴らしさが残る車が通れない路地や坂道のこと。訪れた方がそう感じれば、そこが背戸道です」と教わった。実際に訪ね歩くと和やかに挨拶してくれる住民も多いが、ヨソ者に猫がすり寄ってくるほど世の中甘くはない。

1. 人がやっと歩ける路地の先に海面が小さく見える。2. 道端に置かれたプランターを通して季節の花に出合えるのも背戸道ならではの風情だ。3. 至るところ海抜が掲示されているのは津波発生時に備えた危機管理のあらわれでもある。4. さすがに通るのをためらうが、ここも立派な背戸道だとか。5. 背戸道を抜けて坂の上に立つと、温暖な港町らしいゆったりとした風景が広がっていた。

4

1

5

3

2

ツイートを確認したら 迷わず店頭へ急ぐべし

真鶴町漁協直販所

その日の朝、真鶴地先の海で揚がったばかりの鮮魚を、魚市場での競りの前に先引きして一般向けに販売。店頭に並ぶ魚の種類や不漁時の臨時休など、当日の状況を開店時刻前にツイッターで発信している。午前7時前後には店舗前に受付票が置かれ、名前を書き込んだ順に購入できる。●9時30分～15時30分（変動あり、売り切れ次第終了）、水・日休（臨時休あり。12月下旬～1月初旬休）。真鶴1947 ☎0465・68・0164

捕れたて鮮魚がお値打ち価格で手に入る（写真提供：真鶴町漁協）。

丁寧な仕事ぶりに培われた 伝統の味と新顔が並び立つ

ひもの魚伝

明治10年（1877）創業の干物専門店。ブラシで丁寧に洗って魚の臭みを消し、旨味を引き出すためモンゴル産天然岩塩にこだわる。人気のさばみりん324円～は肉厚で脂の乗りもよい。真あじやいわしのほか、金目鯛やのどぐろも並ぶ。イカ爆弾1個150円は、真イカとチーズをイカスミ入りパン粉で包んだコロッケでブラックペッパーとの相性も抜群。思わずビールが欲しくなる。●9～18時、不定休（1月1～3日休）。真鶴671 ☎0465・68・0467

直径約5㎝で食べ歩きにもよい5代目考案のイカ爆弾。

店先に家族が揃い、黙々と干物を仕込んでいく日常の光景。

石窟内部に地獄・間道・極楽浄土が広がる

如来寺跡

岩海岸近くの郵便局脇の路地を入った先にある元和6年（1620）建立と伝わる瀧門寺の末寺。境内の石窟は閻魔大王が待つ地獄、地蔵菩薩が立つ間道、大日如来・正観音が控える極楽へと続いているが、崩落の危険があり立ち入りは禁止。正面右手のゆるやかな坂を上がった先では薄暗い石窟内を見下ろせる。●見学自由（石窟内立ち入り不可）。岩630

足を踏み入れることはできないが正面奥に閻魔大王像などが見える。

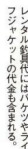
相模湾を眺めながら
スイセン花摘み体験を

松本農園

相模湾を見下ろす山の中腹に広がる観光農園。1万5000坪の広大な敷地にはみかん畑を縫うようにアップダウンのある遊歩道が整備されている。みかん狩り1袋分1080円は12月下旬で終了となるが、12月下旬から1月下旬にかけては園内を散策しながらスイセン花摘み（30本1100円・入園料込み）を楽しめる。ドッグランがあり、愛犬家の姿も多い。●入園料550円。9時〜16時30分（12月31日〜1月3日は短縮営業）、不定休。岩898 ☎0465・68・0330

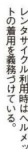
上／傾斜した園内では、さまざまな角度からみかん畑越しに相模湾を見通せる。左／受付脇では無農薬で育てたレモンやライムも販売中。

レンタル釣具代にはバケツやライフジャケットの代金も含まれる。

時間を上手に活用して
もっと真鶴を楽しもう

レンタル釣具&レンタサイクル

真鶴港にほど近い真鶴町観光協会では釣具の貸し出しをしており、目の前の岸壁で海釣りを楽しめる。歩きに自信なければ真鶴駅近くの駅前案内所で電動アシスト自転車（台数限定）を借りて町を巡るのもいい。●レンタル釣具1000円（エサ代別）、レンタサイクル1100円。いずれも10時〜16時最終返却、荒天時を除き原則無休（12月31日〜1月3日休）。真鶴894-1 ☎0465・68・2543（真鶴町観光協会）、真鶴1816-9 ☎0465・68・2500（同駅前案内所）

レンタサイクル利用時はヘルメットの着用を義務づけている。

キャッチフレーズは
幸せをつくる真鶴時間

真鶴なぶら市

「なぶら」とは魚の群れが海面をにぎわす様子を表した釣り言葉。真鶴に多くの人が集まり、もっとにぎわうようにとの思いを込めた地元有志による手作り感たっぷりの日曜市で、2015年にスタート。出店内容は毎月変わるが、地元食材などを扱った飲食物販売、作り手の温もりを感じる物販、移動販売車など、真鶴はじめ近隣から多彩なテナントが顔を揃える。●10〜13時、毎月最終日曜開催（荒天時中止）。真鶴港岸壁広場

個性豊かな店がズラリと並ぶ（写真提供：真鶴なぶら市実行委員会）。

編集部セレクト

今月のサンポマスター本

「赤線」に強い憧憬がある。1946年から、売春防止法が施行される1958年までの12年間だけ存在した、警察公認の売春街だ。今では考えられないであろう街区が生まれた背景には、戦後、進駐軍の性犯罪抑止のために作られたRAA（特殊慰安施設協会）撤廃後、街に横行した街娼を容認せざるを得なかったためということもあるらしい。私が憧憬を抱くのは、単に公然と買春したかったからではなく、往時がどんな風景だったかを今では知る由がないからだ。

本書は、そんな欲求を解消してくれる一冊である。個人的にすでに読了している作品も収録されていたものの、収録順にも大きな意味があり、改めて赤線の歴史的解釈、考察をするのに貴重な資料ともいえる。

タイトルからして、上野千鶴子氏あたりが血相を変えて糾弾してきそうな内容と思われそうだが、決して売春礼賛などといったものではなく、娼婦自らが書いた作品や、客観的視点のエッセイ・ルポなども収録され、多面的に解釈できる作りになっている。

赤線とは一体何だったのか。本書を読んだとて、到底その答えは導き出せない。しかし、現代にも連綿と続く風俗産業の歴史、実態をある程度知ることはできるだろう。惜しむらくは、一定の読者層を確実に排除し得る、直球すぎるタイトルだ。とはいうものの、代わりにタイトルをつけろと言われても、確かにこれ以外思い浮かばない。そのくらい、「赤線」という題材は難しく、奥深いと言えるのだ。（久保）

赤線を舞台にした 26編のアンソロジー

赤線本

渡辺 豪 監修・解説／イースト・プレス／ 2300円+税

ひとり酒、ひとり温泉、ひとり山

月山もも 著
KADOKAWA ／ 1400円+税

誰にも気兼ねなく、見るものや食べるものなどに向き合う「ひとり時間」の過ごし方を提案する一冊。「酒」「温泉」「山」「旅」の４章それぞれで初心者ならではの不安にも対応し、例えば「ひとり酒」では難易度別の攻略法や楽しみ方も案内している。グループで行動しにくい今だからこそ、お出かけのヒントになるかも。（土屋）

空港の解体新書

大野達也 編
イカロス出版／ 1400円+税

空港の種類やコード、空港内で働くクルマ、機内食を作る工場など、空港や飛行機にまつわる情報をまとめた一冊。滑走路の標識の意味や機体のメンテナンスなど、過去何十回と空港を利用するも得られなかったあれこれが、イラストでわかりやすく解説されていて楽しい。それにしても日本に97カ所も空港があるとは。（町田）

続にっぽん建築散歩

小林泰彦 著
山と溪谷社／ 1120円+税

全国に残る著者お気に入りの名建築を、美しいイラストとともに散歩する。特筆すべきは、充実した街の歴史解説。例えば山形県鶴岡の、知識はなくとも大工たちが懸命に造りあげた「擬洋風」といわれる建築群のエピソードが興味深い。「古い物は尊い」と漠然と思うだけでなく、史実を知ることで街歩きをより楽しく。（高橋）

帰ってきた 散達読者通信

2021年がはじまります。コロナ禍で延期になった東京オリンピック・パラリンピックをはじめ、2020年にはできなかったイベントが普通に楽しめる一年になるといいですね。散歩もコロナ禍前のように普通にできる一年になるよう祈っています。さて、今月号も10月号のお便りを中心にご紹介。掲載された方には特製図書カードNEXTをお送りします。（土屋）

房総の「噂」はまだまだあります!

10月号の第2特集が房総でしたが、紙面では紹介されなかった場所を紹介します。一つは上総一ノ宮にある「上総國一之宮玉前神社」です。

はだしの道など魅力的なものがあり、なかでも節分限定の御朱印は貴重（2020年1月号の特別付録御朱印帖に頂きました）です。各月ごとに押される印が異なり、2月1～3日のみ2月のほかの日とは違う印で押されるのが特徴です。

もう一つは保田にある「保田川頼朝桜の里」です。保田川の両岸に河津桜と菜の花の両方を見ることができる場所。遊歩道が整備されていて歩きやすかったです。夜なら竹灯籠もあって、さらに魅力的です。歩き疲れたら道の駅『保田小学校』に行くこともオススメします。揚げパンやクジラのから揚げが入った給食セットで昼食はおいしかったです。流行病が落ち着いたら、もう一度行きたいです。

【横浜市・フーガ】

●マニアックな房総情報、ありがとうございました！節分限定の御朱印、ぜひゲットしてみたいです。

川越・志木エリアといえば「平林寺」

中学3年の夏休み、課題の写生をするために、級友4人で平林寺まで出かけたことがあった。志木駅から、かなりの距離を歩いた記憶がある。

質実剛健な建造物は、荘厳で不思議な存在感があった。境内は雑木林が残り、夏草が茂り、自然そのままの武蔵野の風景が広がっていた。実は当時の人気TV番組『隠密剣士』の撮影場所では、といわれていたこともあって、江戸時代の宿場外れの街道筋の雰囲気の場所もあり、その噂は本当なのでは、と思ったほどである。今にも敵の忍者が飛び出てきて、チャンバラがはじまりそうだった。

今回、地図を見てびっくりしたのは、志木駅も平林寺の所在地も新座市であることを発見したこと。あれから60年近く経とうとしている。周辺を歩いてみようと思った。

【調布市・山本英子】

●じつは平林寺も10月号で掲載予定だったのですが、紙数の関係で断念したのでした……。わざわざ行きたくなる名所ですよね。

私も川越世界さんぽに行ってみました

初めまして。だいぶ遅くなってしまいましたが、「散歩の達人10月号　川越特集」の感想とお礼をお伝えさせてください。

もともと、雑誌に載っている場所に行って行動範囲を広げたり、人に出会ったりすることが大好きです。川越は、よく行くので10月号のP.32「サニーさんと行く川越世界さんぽ」に載っていた『PIZZERIA PINO』に行き、クワトロフォルマッジを食べました。店主の方は、愛想笑いをする方ではないと、と載っていたので相手が笑っているか気にし過ぎる私でも、純粋にピザを堪能できました。とてもおいしく、帰るとき店主の方に「とてもおいしかったです。『散歩の達人』を見て来たのですが、今度はお友達やお母さんを連れてきます」とお伝えしたところ、うれしそうに笑っていらっしゃいました。私も笑顔になり、友達を連れていく計画を立てています。現在進行中です。

川越特集以外でも、ハンコの自販機や千葉（あまり行ったことがないので、載っている洞窟に行きたいですし、ワクワクしています）が身近に感じられて、じっくり何度も読み返しています。路線図もどーんと見開きで載っていて、アウトドアの私にはお宝で、地名（駅名）を見てはプチ旅を想像しています。コロナが収束したら、是非千葉に友達と行きたいです。

最後に東上線、上福岡、若葉、坂戸あたりの特集もあったら、絶対に読みたいということをお伝えさせていただきます。

【ふじみ野市・高橋瑛理】

●うれしいお便り、ありがとうございました。イラストレーターのかとうさんはあれから何度も掲載店に行っているようです。

【所沢市・平山英徹】

1月号特集「三鷹・武蔵境・小金井」「東京 古地図さんぽ」についての感想や思い出などもよろしくです。

お便りはコチラまで！→　〒101-0062　千代田区神田駿河台2-3-11　交通新聞社　散歩の達人編集部「散達読者通信」　sampo@kotsu.co.jp

※取材時はマスクを着けています
ぶらぶら親子さんぽ
Vol. 26
小金井公園
画文・大田垣晴子
上野公園の1.5倍という広さの
小金井公園
あそぶぞー
雑木林
バードサンクチュアリ
つつじ山広場
ふわふわドーム
ゆりの木広場
こどもの広場
ソリゲレンデ
野球場
ドッグラン
BBQショップ
売店
サイクリングセンター
わんぱく広場
多目的運動広場
ユーカリ広場
テニスコート
総合体育館
駐車場
正門口
正門口を進んで右手に
こどもの広場
わー広ーい
そして広場を回るように
サイクリングコース
(自転車貸し出し有料〈1時間制〉)
おかーさんみてー
自転車をおりてあっちに行く
わんぱく広場
長〜いローラーすべり台。
またのぼったり
すべったり
広いすべり台!
のぼったり
ここでずーっと遊んでいられそうだけど
ほらこれ!!
次のとこ行こー
ソリゲレンデ
けっこうスピードでる!!
1500㎡の広さ
100均でみつけたソリ持参!
子供サイズ
販売もしている
レンタルのソリもあります(交代に使う)
※取材時はレンタル中止
ドッグランもある
犬との散歩にも良さそう。

data
JR中央線東小金井駅北口からCoCoバス北東部循環ほか14分の「小金井公園入口」下車2分。終日開園、無休。無料。小金井市桜町3／関野町1・2／小平市花小金井南町3／西東京市向台6／武蔵野市桜堤3
☎042・385・5611(小金井公園サービスセンター)　MAP P.75 A-3

読者プレゼント

01
5名

辻利
「〈辻利〉抹茶ミルク」

王道のおいしさが、抹茶感アップでリニューアル

京都・宇治の老舗<辻利>から発売中の「<辻利>抹茶ミルク」が、抹茶感をアップしてリニューアル。茶匠が厳選した宇治抹茶を100%使用し、一番茶をブレンドすることで、より鮮やかな色味で抹茶感の高い味わいに仕上げている。冷たい水や牛乳にもよく溶けるので、ホットはもちろんアイスでも楽しめる。さらにおいしくなった抹茶ミルクで優雅なひとときを。1袋200g(513円)2個セットを5名に。(問)片岡物産お客様相談室 0120・941440

02
5名

にんべん
「おうちごはん応援あったか鍋セット」

人気の鍋スープや本枯鰹節を一挙に味わえる

鰹節専門店のにんべんより、「おうちごはん応援あったか鍋セット」が、冬季限定で公式通販サイトにて発売中。寒い時季にぴったりの、心にも体にも染み渡るだしの旨味を堪能できる豪華セット。口当たり滑らかな本枯鰹節(2.5g×20袋入り)、淡泊で上品な特製の白だしと様々な料理に合わせやすいだし入りぽん酢(各200㎖)、醤油・味噌・塩の3種類の鍋スープ(各30㎖×4袋入り)の全6点3240円を5名に。(問)にんべん☎03・3241・0241

03
3名

ミエリツィア
「イタリア産ユーカリの有機ハチミツ」

イタリアの養蜂家協同組合から情熱のハチミツをお届け

イタリア屈指の高級ハチミツブランドのミエリツィアより「イタリア産ユーカリの有機ハチミツ」が2021年1月上旬に発売する。このハチミツは、イタリア南部のカラブリア州を中心とするイオニア海岸で採蜜され、ベージュ色で粘りがあり、クリーミーで結晶化するのが特徴。キャラメルのような甘みと爽やかな後味が楽しめる。寒い季節には、紅茶などに入れるのもおすすめ。400g(オープン価格)を3名に。(問)日仏貿易会社 0120・003・092

04
10名

マンダム
「エムエーティ ピュア 除菌・消臭スプレー」

身のまわり品の毎日の除菌・消臭に

マンダムから「エムエーティ ピュア 除菌・消臭スプレー」が発売中。「エムエーティ ピュア」は、確かな効果性と安心・安全を両立した新除菌ブランド。反応すべき菌やウイルスが存在する時に、効果を発揮する「MA-T(要時生成型亜塩素酸イオン水溶液)」配合で、キッチンや赤ちゃん用品、布マスクやエコバッグにも安心して使用できる。毎日の除菌習慣をより快適に。1本170㎖ 1200円を10名に。(問)マンダムお客さま相談室 0120・37・3337

05
3名

サッポロビール
「銀座ライオンビヤホール スペシャル」350㎖缶

乾杯が多い季節に、ビヤホールの味をご家庭で

サッポロビールから「銀座ライオンビヤホール スペシャル」が数量限定で発売中。日本最古の老舗ビヤホールである「銀座ライオン」が監修する特別醸造のビールで、ビヤホールで飲む生ビールのおいしさを徹底的に追求。爽快で飲み飽きることない飲み口を実現している。「銀座ライオン」のロゴを配したパッケージも魅力的。1ケース24本入り(オープン価格)を3名に。(問)サッポロビールお客様センター 0120・207・800

応募要項

［ホームページ］交通新聞社HP http://www.kotsu.co.jp/から散歩の達人ページにアクセス、「プレゼント&アンケート」欄からご応募ください。

［ハガキ］ハガキでのご応募の場合は①お名前(ふりがな)、②年齢、③性別、④ご職業、⑤郵便番号、⑥住所、⑦電話番号、⑧ご希望のプレゼント品、さらに【アンケート】の回答を明記の上、郵送してください。

［送り先］〒101-0062
東京都千代田区神田駿河台2-3-11
(株)交通新聞社「散歩の達人1月号」
プレゼントアンケート係

［応募締め切り］1月20日必着

アンケート

- Q1 今号の発売、記事内容を何でお知りになりましたか?
- Q2 目次ページ(P7)をご参照の上「よかった記事」の記号(ア〜ヌ)を1つお書きください。
- Q3 「つまらなかった記事」の記号(ア〜ヌ)を1つお書きください。
- Q4 「よかった連載」の記号(A〜I)を1つお書きください。
- Q5 「つまらなかった連載」の記号(A〜I)を1つお書きください。
- Q6 今後歩いてみたい、遊びに行きたい街は?
- Q7 本誌以外で買う雑誌は?
- Q8 「散歩の達人」で読んでみたい企画は?
- Q9 ご意見・ご感想

＊ご記入いただいた個人情報は「当選者へのプレゼントの発送」以外の目的では使用いたしません。またアンケートの内容は『散歩の達人』の誌面作りの参考のみに利用させていただきます。
＊当選者の発表は、発送をもって代えさせていただきます。なお、雑誌公正競争規約の定めにより、この懸賞に当選された方は、この号のほかの懸賞に入選できない場合があります。

俺が愛する国道沿いの味

絶頂チェーン店 ビッグバン

文＝村瀬秀信

第54回 ぎょうざの丸岡

祝・日本一！ 新たな餃子王国宮崎

［ぎょうざの丸岡］
有限会社ぎょうざの丸岡（本社：宮崎県都城市）。持ち帰り餃子専門店を九州と関西に22店舗営業中。通販では40個入り（1040円）2つとタレ（87円）2つを関東へのお届けで、3841円（送料込み）ほど。

知り合いが〝ギョーザ王子〟になっていたのだ。宮崎県で。

彼は筆者のデビュー時から付き合いがある編集者で、数年前に気候の温暖な宮崎に移住したという噂は聞いていた。それが、いきなり南の国で〝宮崎ギョーザ王子〟を名乗り、「ファンとしてメディアに出ては勝手に宮崎餃子のプロモーション活動をしているのだというから、人間、何が起こるかわからない。

50歳手前で王子と呼ばれるなんざ、宮崎の彼以外では、マニラで拉致された若王子さんぐらいだろうが、それにしたって驚いたのは、宮崎がエライ餃子推しの土地になっていること。この11月には「宮崎市ぎょうざ協議会」なんてものまで発足したそうだ。

餃子といえば、宇都宮と浜松が長いことドンパチやりあっている印象だが、宮崎も高鍋町や延岡市に名店を複数抱える有名処。全国的な知名度はイマイチだったが、今年の餃子戦線はなぜかその2強を抑えた宮崎市が「2020年上半期の餃子購入額／購入頻度」の1位に躍り出たのだ。一体何が起きたのか。ギョーザ王子が薄い皮並みのパリパリジューシーな分析をしてくれた。

「もともと、宮崎市は〝持ち帰り餃子〟の文化が発達していたんです。外出する際には、必ず手みやげを持って行く習慣があり、家族構成も複数子供がいる家庭が多いので、家で食べられる持ち帰り品が重宝されるようになったのでしょう。そこへ今年のコロナ禍です。特に緊急事態宣言下の4、5月に爆発的に数字が伸びたのは、巣ごもり生活でさらに持ち帰りの需要が増えたゆえと推測されます」

そんなギョーザ王子が「死ぬ前に一度食べておかないと成仏できないレベルでおすすめ」と激賞するのが持ち帰り餃子専門の『ぎょうざの丸岡』だ。具材はシンプルなのに、なぜか激ハマりする人が続出。餃子好きの間では名店の誉れ高い同店は、本店の都城を拠点に九州4県と一部関西に展開。工場できたての生餃子は賞味期限が3日！ 通販は11月の時点ですでに年内分が終了しているが、店に行けばまだ買えるというので、はるばる行ってきました。宮崎県は『ぎょうざの丸岡』。

飛ぶように売れる宮崎餃子の実態

夕方には完売してしまうという店舗には、平日の午前中から駐車場に車がひっきりなしに出入りする。入り口にデカデカと掲げられた営業終了時間は〝売切次第〟の四文字。店内はレジ裏に巨大な冷蔵庫と、タレのコーナーがあるのみ。これは本気である。

〝生ぎょうざ〟は税込みで10個入り260円、30個780円、50個入り1300円と、個数が増えるからって値段が安くなるようなコスイ商売はしない、自信の永遠〝1個当たり26円〟。自社工場で1日40万個を生産しているというその餃子を、おばちゃんや若妻が50個どころか100個、200個なんて単位でポンポン買っていく。賞味期限3日だろ？ と不思議に思いつつ、乙女な筆者は命からがら40個を購入。すぐさま宮崎の繁華街ニシタチでスナックを出しているギョーザ王子のところへ調理を依頼。さぁ焼いてくれ！ すると王子はパックを開封し、ひとつずつ水洗いしはじめた。「王子さま！ それカブトムシの幼虫ちゃいます！ 餃子です！」と諌める と、粉を水で落とすと皮がモチモチに焼き上がるのだとか。へー。

なるほど、でき上がった餃子は、一般的なサイズの7掛けぐらいの小ぶりで、これなら女の子でも30個はいけそうだなぁ……なんて思いながらひとくち食べたら……ひっくり返った。

薄い皮はモチモチの焼き面がパリパリ。具材の半分以上というキャベツのシャキシャキ食感と上品な甘みに、豚肉、ニンニク、青ネギが奥深く味を引き立たせる。この具材のシンプルさからは想像もつかない常習性を生むクセになりそうな味。今でも毎朝社長自らが仕込みをしているというが、これが魔術でなければ、手間隙と職人の腕の賜物だろう。さらに「ぎょうざのたれ」や「みそだれ」などがまた格別。宮崎のドンキなどで売っている「日向夏ドレッシング」もおすすめだと王子は誇らしげだ。

ちなみに彼は、〝ひなた宮崎経済新聞副編集長〟なんて肩書もある。酒と餃子でジャーナリズム。宮崎、天国じゃないか。

むらせひでのぶ●ギョーザ王子は12月、日本一のスナック街ニシタチでスナック紹介スナック『スナック入り口』をお仲間と開店。フライパンは俺が寄贈した。気がつけばチェーン店ばかりでメシを食べている。

＼人生はつまみ食いだ！／

おやつマニア vol.50

取材・文＝下里康子　撮影＝オカダタカオ

白×茶のコンビネーション美！

ガトーショコラ

『東京洋菓子 TANGRAM（タングラム）』

［ 浜町 ］

上は白（粉糖）と茶（生地）の市松模様。中は生クリームが交互にサンド。凝ったデザインは、どこから食べても生地と生クリームが一緒に口に入るようにと考案された。カカオ分64％のフランス製クーベルチュールチョコレートと風味の強い発酵バターを使った生地は、軽く仕上げた純生クリームのおかげでペロリといける。529円。11時～19時30分、月・祝休（12月30日～1月4日休）。中央区日本橋浜町2-27-4松村ビル１Ｆ　☎03･5843･6432

ガトーショコラ

『Chanter（シャンテ） Colore（コローレ）』

［ 京成曳舟 ］

ビターな味わいの生地に合うようにと粉糖がたっぷり降りかかった姿は、まるで粉雪に覆われた雪山の斜面。サイズは直径15㎝ホールの6分割。ご店主が好きなヴァローナのチョコレートとココアパウダーを使い、メレンゲを入れてふっくら山型に焼き上がった生地は、冷めると真ん中がくぼむそう。表面はホロホロと軽く、中はしっとりとした食感だ。420円。10～18時、日・月休（12月31日～1月7日休）。墨田区京島1-42-4　☎070･4227･6538

ビターな斜面を覆う甘い粉雪

糖質が気になる人だって大満足

トゥルーブルー

『donna（ドーナ） cafe（カフェ）』

［ 小川 ］

医食同源にこだわるガトーショコラ専門店。小麦粉やバターは使わずアーモンドパウダーや北海道産生クリームを使い、地元のブルーベリーピューレも加え、糖質は10g以下。チョコは大東カカオのスペリオールクーベルチュールのカカオ分70％と55％の２種をブレンドする。少量でも凝縮した風味に満足！ 270円。10～20時、不定休（催事出店中は休。12月21～25日は中野マルイに出店。1月1～3日休）。小平市栄町2-28-14　☎090･3683･9391

今回のおやつ

ガトーショコラ

チョコレートの濃厚さをケーキで再構築

主素材はチョコレート。小麦粉の使用を極力抑え、バターや生クリームを入れて焼き上げた濃厚なチョコレートケーキだ。シンプルなだけにチョコレート本来の味やコクを思いきり堪能できる。

ガトーショコラクラシック

『Patisserie NAOHIRA（ナオヒラ）』

［梅屋敷］

11〜3月だけの限定品は、カカオ分57％のシンガポール産と63％のベルギー産の2つのクーベルチュールをブレンドし、食べやすい軽さと濃いチョコ感のバランスを保つ。ふんわり多めの生クリームの上にはショコラコーティングのカカオニブ。ポリポリの食感が小気味よい名脇役だ。440円。10時30分〜19時30分、第1火休(12月31日と1月1日は〜17時。12月28日・1月2〜4日休)。大田区蒲田2-18-22 TACビル1F ☎03･6424･5033

ガトーショコラ

『ロジール』

［旗の台］

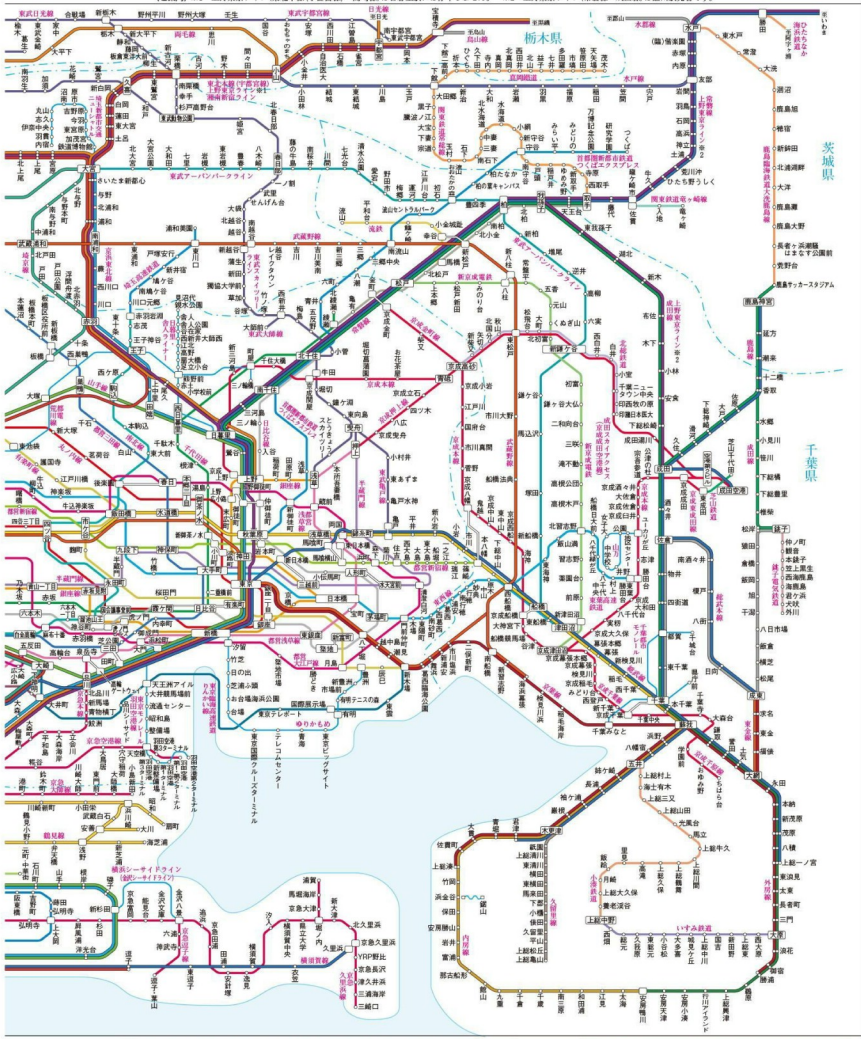
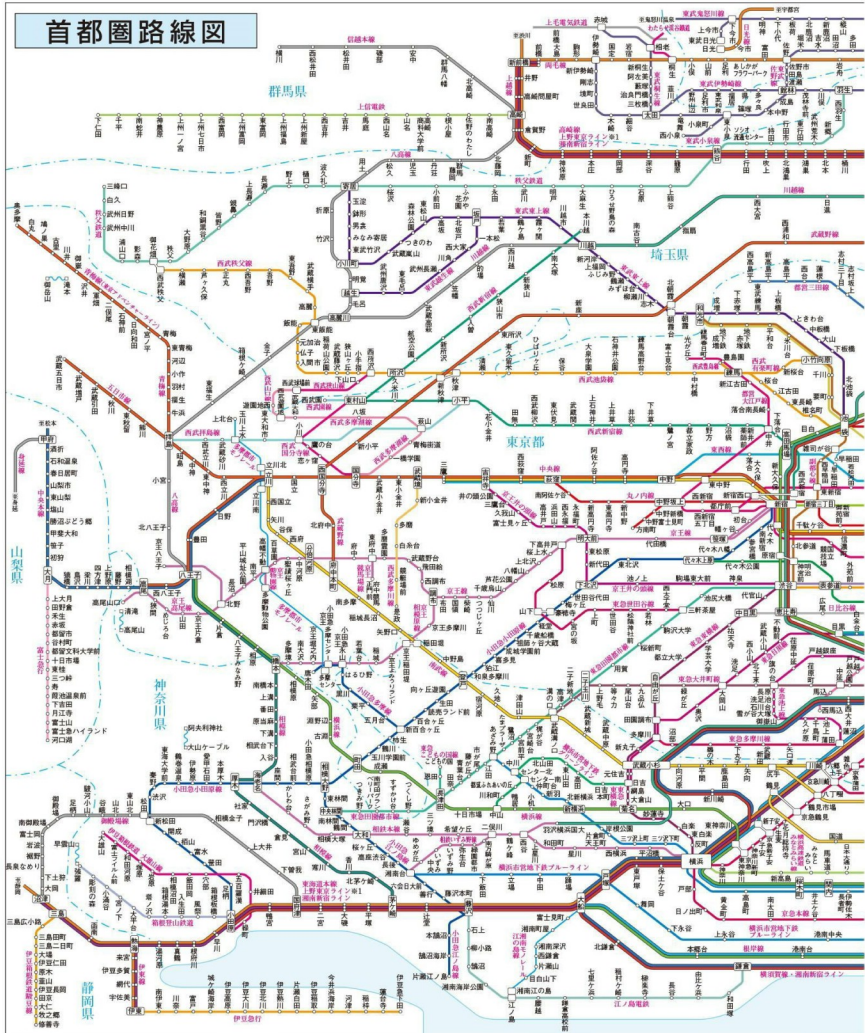
直径12㎝の花型ホールサイズを4分割してできた愛らしいハート形。バレンタイン用に常温で持ち歩けるものをと考案し、人気のため定番化した。カカオ分60％のビタータイプのチョコレート、小麦粉より多い配合のココアパウダーを使った生地は、甘さ控えめでふっくらした口あたり。朝からでも食べたくなる。320円。10時〜18時30分、日・月休(臨時休、時間短縮あり。1月1〜4日休)。品川区旗の台2-1-15 鷹取ビル1F右 ☎03･6451･3505

ガトーショコラ

『菓子工房 コウラボシ』

［井荻］

きめ細かくなめらかな表面はパリッ、中は中心からふちまでしっとり。食感の違いが楽しい一品だ。カカオ分55％のフランスのクーベルチュールチョコレートをふんだんに使う生地は、よりよい口どけを求め、小麦粉を不使用。焼きたて直後は倍以上の高さに膨らむという生地。それを支える役の小麦粉を入れず、あえて沈ませることで濃厚ながらエアリーな口ざわりに！ 320円。10〜16時、金・土のみ営業。杉並区井草2-30-6 ☎03･3397･7722

〈ご案内〉※1：上野東京ライン（東北本線〈宇都宮線〉・高崎線）は日暮里駅には停車しません。　※2：上野東京ライン（常磐線・成田線）は品川駅発着です。
栃木県
茨城県
千葉県
東武日光線
東武宇都宮線
日光線
両毛線
水郡線
水戸線
真岡鐵道
関東鉄道常総線
首都圏新都市鉄道つくばエクスプレス
東武アーバンパークライン
武蔵野線
常磐線
京成本線
総武本線
成田線
外房線
内房線
久留里線
いすみ鉄道
小湊鐵道
鹿島臨海鉄道大洗鹿島線
ひたちなか海浜鉄道湊線
銚子電気鉄道
芝山鉄道
北総鉄道
新京成電鉄
東葉高速鉄道
京成千葉線
京成千原線
千葉都市モノレール
山手線
京浜東北線
埼京線
都営新宿線
都営浅草線
都営大江戸線
都営三田線
ゆりかもめ
東京臨海高速鉄道りんかい線
東京モノレール羽田空港線
京急本線
京急空港線
京急大師線
鶴見線
横浜シーサイドライン（金沢シーサイドライン）
京急逗子線
横須賀線
京急久里浜線
都電荒川線
早稲田
面影橋
学習院下
鬼子母神前
都電雑司ケ谷
東池袋四丁目
向原
大塚駅前
巣鴨新田
庚申塚
新庚申塚
西ケ原四丁目
滝野川一丁目
飛鳥山
王子駅前
栄町
梶原
荒川車庫前
荒川遊園地前
小台
宮ノ前
熊野前
東尾久三丁目
町屋二丁目
町屋駅前
荒川七丁目
荒川二丁目
荒川区役所前
三ノ輪橋
千葉都市モノレール
千葉みなと
市役所前
千葉
栄町
葭川公園
県庁前
千葉公園
作草部
天台
穴川
スポーツセンター
動物公園
みつわ台
都賀
桜木
小倉台
千城台北
千城台

首都圏路線図
群馬県
埼玉県
東京都
山梨県
神奈川県
静岡県
信越本線
上信電鉄
八高線
秩父鉄道
東武東上線
西武池袋線
西武新宿線
中央線
京王線
小田急小田原線
東急田園都市線
横浜線
相模線
東海道本線
上野東京ライン※1
湘南新宿ライン
横須賀線・湘南新宿ライン
根岸線
江ノ島電鉄
伊豆急行
御殿場線
箱根登山鉄道
青梅線
五日市線
川越線
武蔵野線
高崎線
上越線
両毛線
東武伊勢崎線
東武日光線
東武鬼怒川線
□□ は他線区・他社線への、乗換・接続駅
列車種別・曜日等により停車駅が異なる線区があります。
多摩都市モノレール
上北台
桜街道
玉川上水
砂川七番
泉体育館
立飛
高松
立川北
立川南
柴崎体育館
甲州街道
万願寺
高幡不動
程久保
多摩動物公園
中央大学・明星大学
大塚・帝京大学
松が谷
多摩センター
金沢シーサイドライン（横浜シーサイドライン）
新杉田
南部市場
鳥浜
並木北
並木中央
幸浦
産業振興センター
福浦
市大医学部
八景島
海の公園柴口
海の公園南口
野島公園
金沢八景

失われた東京を求めて vol.55

樋口毅宏

手塚と開高

　僕がまだ若かった頃、「尊敬する人は誰か?」と訊かれると、答えは決まっていた。
「手塚治虫と開高健です」
　手塚治虫に説明など必要だろうか。マンガの神様であり、それ以上だ。代表作は『鉄腕アトム』『ジャングル大帝』『リボンの騎士』など無数。『ブッダ』『どろろ』は言うに及ばず、『陽だまりの樹』も『アドルフに告ぐ』も全巻揃えた。それぞれの作品の一挿話だけでエッセイが書けるが、ここはぐっと堪えたい。
　僕が特に好きなのは『火の鳥』の『未来編』。手塚先生には長生きして現代編を描いてほしかった。『ブラック・ジャック』ではエイズに挑んでほしかった。そして最も好きなのは、大都社刊行の『きりひと讃歌』『奇子』『MW』。すべて1970年代に「ビッグコミック」で連載されたものだ。ストーリーは書かない。あなたがもし読んだことがないのなら、人生を損しているとはっきり言える。ヒューマニズムとニヒリズムを極めたものがここにある。
　89年に手塚が亡くなった後、3作の絶筆が単行本化された。『グリンゴ』『ルードウィヒ・B』『ネオ・ファウスト』。どれも素晴らしかった。手塚は全盛期のまま鬼籍に入った。『ネオ・ファウスト』の巻末に息子の眞が寄稿している。多忙な手塚がめずらしく家族と夕食を共にしたとき、当時子どもの眞が自分の観たいテレビ番組を希望した。母親が「お父さんのアニメを見なさい」と叱ると、手塚は「子どもには好きなものを見せなさい」と諭したという有名なエピソードを引いて、誰にでも優しかった人格者ぶりを語っていた。また、「手塚治虫はある時代や特定の世代にだけでなく、すべての時代すべての世代に読まれた。そんな人は他にいないでしょう」と、偉大なる父親を客観的に評価していた。
　僕の父親は手塚の仕事場を見に行ったことがあると話していたが、今では確認のしようがない。人生で最も残念なことのひとつは、手塚に会えなかったことだ(「作り手が死んでも時代を超え、作品を通していつでも会える」と言う人がいるが、その楽天的な作品至上主義に僕はいささか懐疑的だ)。
　まだまだいくらでも書けてしまう。手塚についてはこの辺で。

好きにならないわけがない、もうひとりの神様

　手塚の死と同じ年、僕にとってもうひとりの神が逝った。開高健。僕の世代で開高健の初遭遇は「週刊プレイボーイ」の人生相談、『風に訊け』が多いだろう。愛嬌溢れるルックスを立木義浩が撮影し、開高が読者の質問に答える。毎回その博識でウィットに富んだ回答に少年の僕はメロメロになった。『風に訊け』

イラスト=サカモトトシカズ

を入り口にして興味を持つと、彼の芥川賞受賞作を含む『パニック・裸の王様』を皮切りに、死後刊行された『珠玉』『知的な痴的な教養講座』といった数多のルポ、エッセイ、短編、長編小説を読み漁った。

開高健は机にしがみ付いているだけが作家ではないと、戦後しばらく旧陸軍が放置したままの戦車、大砲などの鉄材を盗み取っていた通称〝アパッチ族〟と寝食を共にし、『日本三文オペラ』を世に送り出した。ベトナム戦争に記者として従軍し、200人の集団でジャングルを抜けた後、生き残ったのは17人という九死に一生を得た経験から『ベトナム戦記』『輝ける闇』(エドワード・ノートンで映画化の話はどうなったのだろう?)『夏の闇』を上梓。ブラジルのアマゾン河まで未知の巨魚を釣りに行って『オーパ!』を書き上げた。なんと落ち着きがない人か。おまけに美女も美食も大好き。こんな大人を好きにならないわけがない。

開高はベトナムで命からがら生還して、ホテルのベッドに横たわり、「俺はもう2度とこんな危険なことはしない。一生平和な場所で過ごす!」と固く誓った。しかしものの数時間で清潔なシーツが退屈なものに変わったという。僕の処女作『さらば雑司ヶ谷』で主人公が中国の壮絶体験から日本に帰国したときの心理描写はここから影響を受けた。

あるとき、老舗の文芸出版社で〝天皇〟と呼ばれる編集部長と食事をした。その際バカまるだしで、「尊敬する人は手塚と開高です」などと宣言したところ、生前の開高とゆかりのあった〝天皇〟から、これまで知らなかった開高像を聞かされた。

芥川賞の選考会で、受賞者がほぼ決まりかけていたのに、開高がトイレから戻ると混ぜ返したとか。他にも、奥さんが詩人の牧羊子で娘さんもエッセイストだったが、普段は豪放磊落な振る舞いの開高が家族には冷淡で、にもかかわらずエッセイには仲良しを装っていたとか。ちなみに開高と容姿が瓜二つの娘さんは父親の死から5年後、線路に身を投げた。

開高の虚像を暴くエピソードは僕を冷たくしたが、今でも彼への気持ちは変わらない。

手塚と開高は大阪出身で、歳も近かった。開高は手塚作品に賛辞を惜しまず、エールを送った。手塚を「マンガの神様」と言い始めたのは開高健だとする論も聞く。しかしふたりに大きな関連はないし、邂逅(シャレじゃないよ)もなかった。共通しているのは駆け抜けるように生きたことだ。

今回はいつにも増してとっ散らかった論考になりました。でも30年間秘めていた、僕の中でセットのふたりへの思いをようやく言語化できて、すっきりしました。

最後に、『風に訊け』で僕が最も好きな回答を記しておく。「もう一度男に生まれ変わったらどんな願いがあるか?」の質問に、開高はこう答えた。

——私に同じ感性を与えないでください。同じ感性でもう一度、この人生を繰り返せとおっしゃるのでしたら、男であろうと女であろうと、私はもう自殺をしてしまいます。

ああ、開高健の多動症の正体を見たり。

多感な時期にこんな文章を読んだら、そりゃヤラれちゃうよ。もう一度生まれても、僕は開高健と手塚治虫にハマるに違いない。

ひぐち・たけひろ●1971年東京都豊島区雑司が谷生まれ。出版社に勤務したのち、取材で出会った白石一文氏の紹介により、2009年『さらば雑司ヶ谷』(新潮社)でデビュー。本連載をまとめた『大江千里と渡辺美里って結婚するんだとばかり思ってた』が絶賛発売中です!

2020年12月21日発売 1月号

発行人　横山裕司
編集人　武田憲人
発行所　株式会社交通新聞社
〒101-0062
東京都千代田区神田駿河台2-3-11
NBF御茶ノ水ビル
編集部 ☎03・6831・6560
販売部 ☎03・6831・6622
コミュニケーションデザイン事業部
☎03・6831・6630

印刷・製本　大日本印刷株式会社

STAFF
【月刊散歩の達人】
編集長　土屋広道
編集部　町田紗季子
吉岡百合子
高橋 輝
【Webさんたつ】
編集長　武田憲人
編集部　星野洋一郎
白瀧綾夏
中村こより

表紙デザイン　三浦逸平

本文デザイン　三浦逸平
堀図案室

マップ制作　ユニオンマップ

編集協力　交通新聞クリエイト
長岡彩香

NO. 299 | NEXT ISSUE

2021年1月21日発売

2月号

※都合により変更する場合があります。

編集雑感

●三鷹・武蔵境・小金井エリアの、都心とも地方都市とも似つかない、ゆるいつながりの多いこと。人が集まって、街になることをつくづく実感。ロケハン中にバッタリ出会った某アニメ監督のパワー（!?）もあり、今号もたくさん人に助けられて完成しました。小金井出身の劇作家・岩井秀人さん(P.22)のインタビューも必見です！（吉岡）

●三鷹の事を思い出してもらうべく、ミドリカワ書房さん(P.48)と共にロケハンを決行。半袖になれるほど暑い日に、図らずも酒好きのミュージシャン、酒場ライター、酒マニアの編集の3人が揃い踏み。すると道中、パラソルの下で缶ビールを提供している不思議なお店を発見。昼から優々と水分補給をしてしまったのは内緒です。（高橋）

●イメージを覆す、よく熟れた甘～いキウイフルーツを食べ続けていた取材中、欲しかった絶版の本に出合った（活版！）。直売所で野菜・果物が渡る。古書店で本が巡る。近くてアナログで。散歩しているだけでも、この街に誰かと生きている手ごたえがすごくあった。娘のことを語る父の姿に、我が親子についても考えさせられました。（町田）

●本特集エリアは行くたびに落ち着く場所だが、好みの山道具屋さんがこれだけあったとは！つい取材中に紹介しているグッズを買ってしまった。一方、第2特集「古地図さんぽ」では、見開きで江戸切絵図と現代地図を掲載したかったため、日本橋の江戸切絵図はかなり縮小。でも読み込むほど面白いので、ルーペ併用でどうぞ。（土屋）

●編集部のツイッターアカウントは
kotsu_sanpo